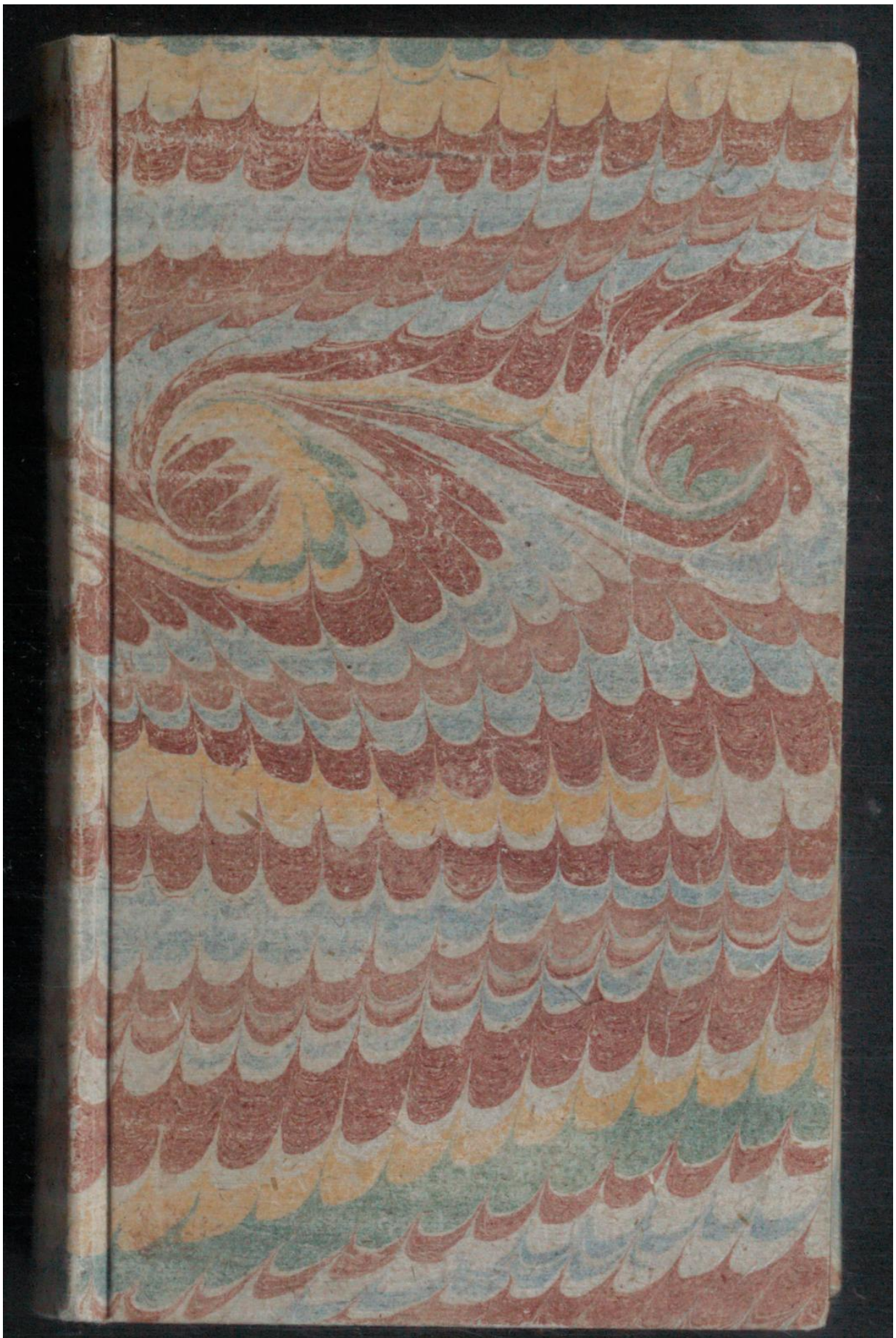
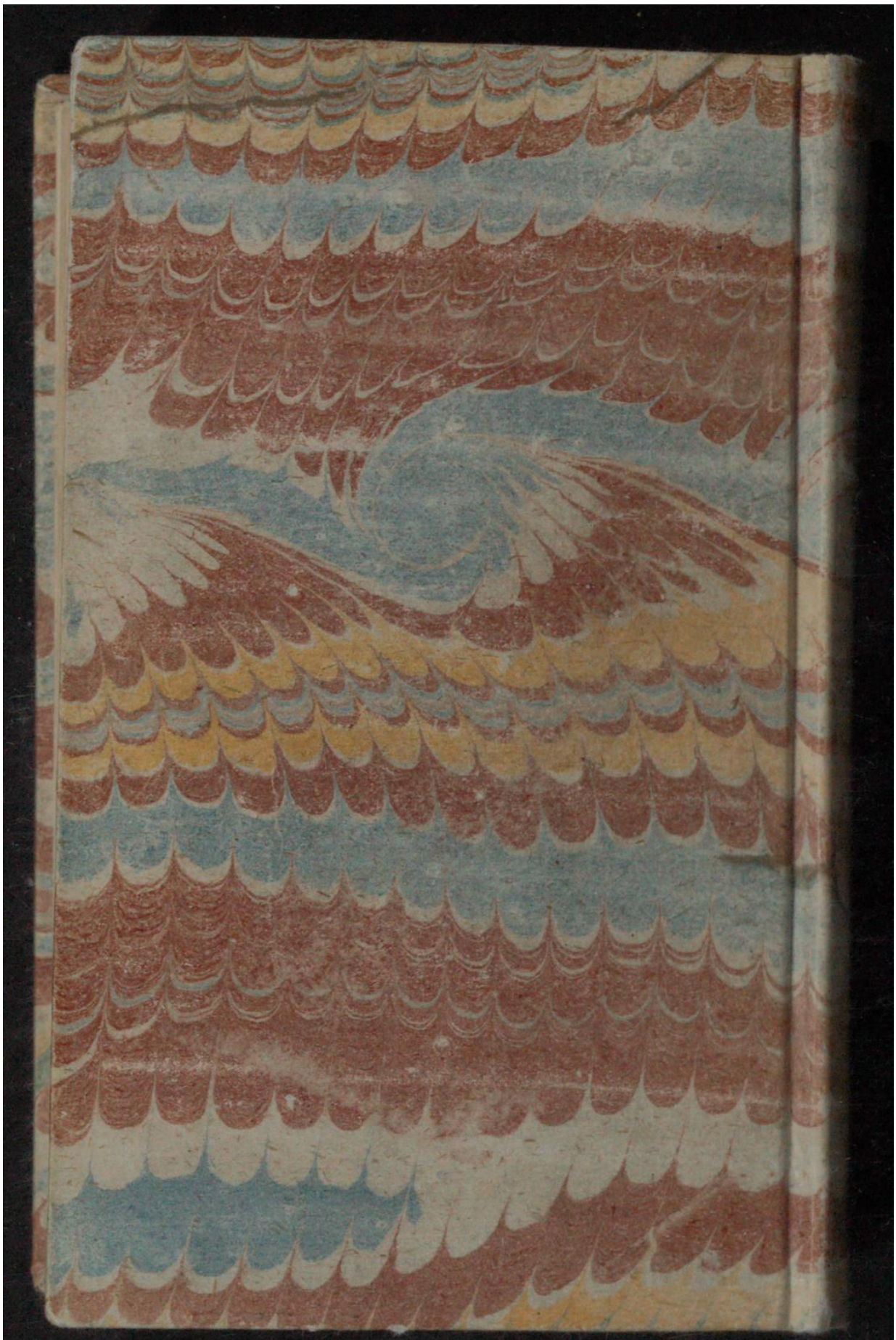


Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

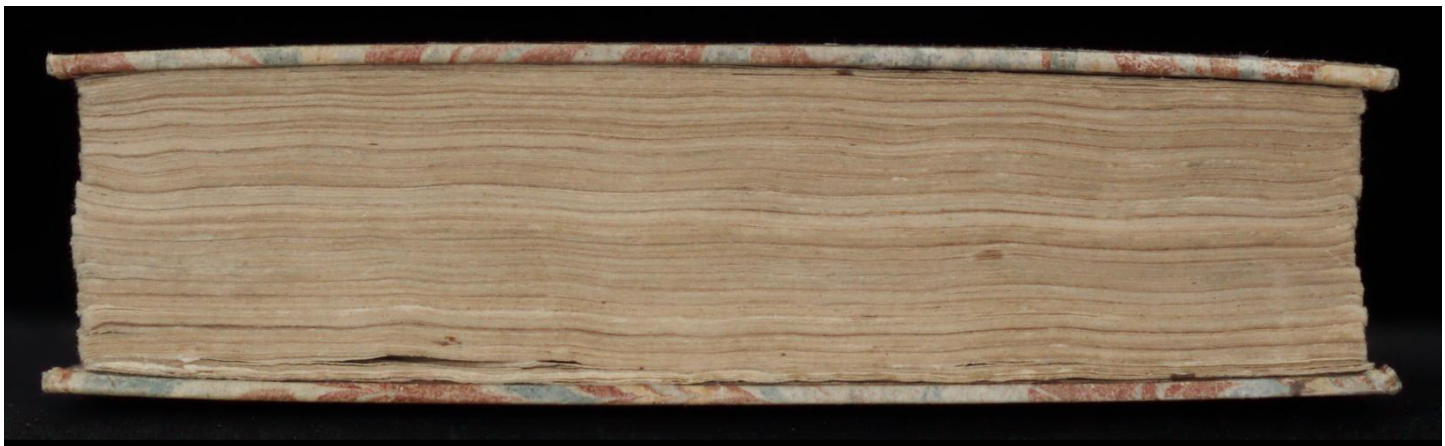
Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18



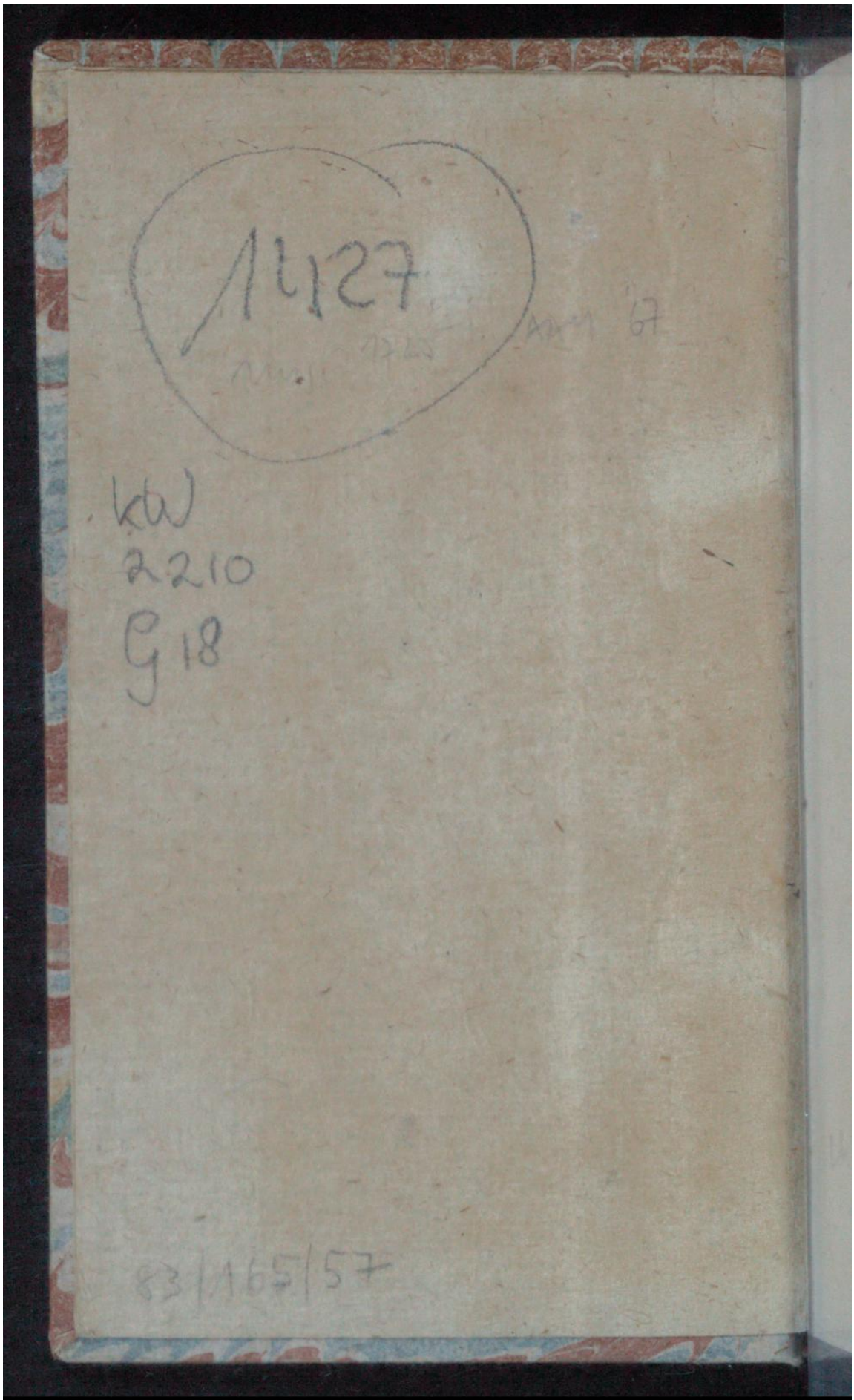
Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

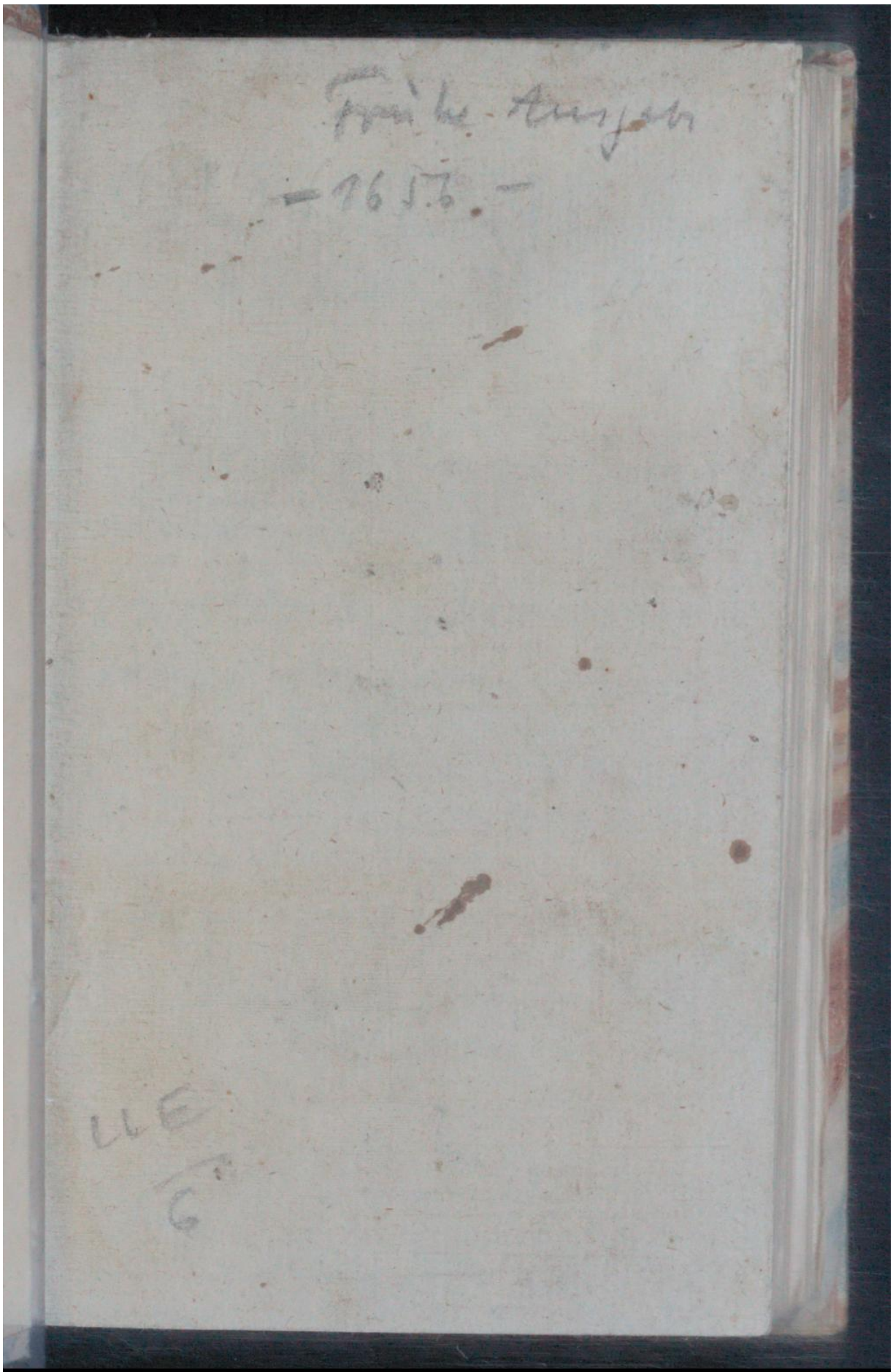
Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18



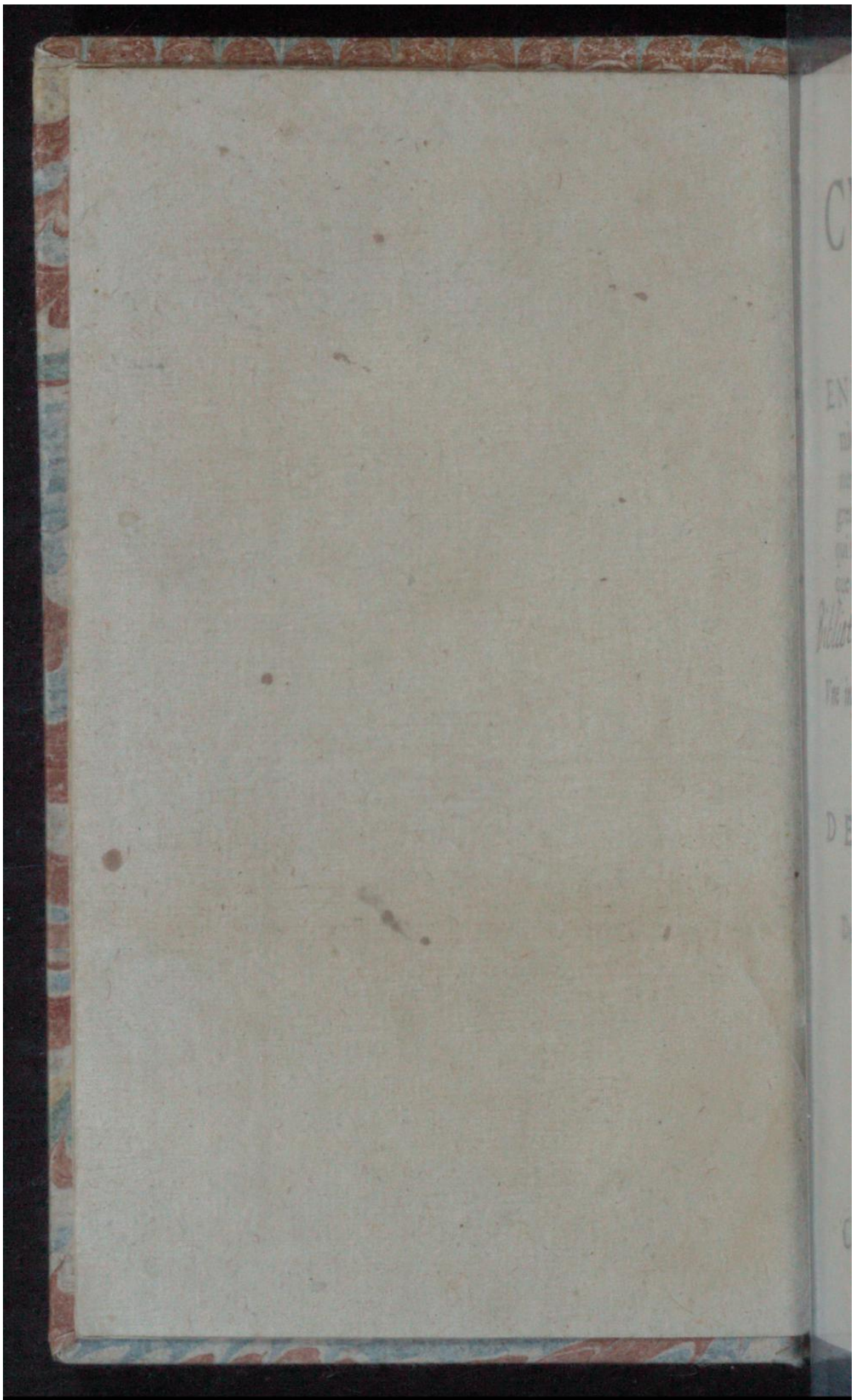
Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

KW 2210 G 18

LE CUISINIER FRANÇOIS.

ENSEIGNANT LA MANIERE de bien appreſter & aſſaiſonner toutes ſortes de Viandes graſſes & maigres, Legumes, Patiſſeries, & autres mets qui ſe ſervent tant ſur les Tables des Grands que des particuliers.

Bibliotq.ca Baronis Avec de Goesbriand Legati Cat.

Vne inſtruction pour faire des Confitures: Et des Tables neceſſaires.

Par le Sieur

DE LA VARENNE

Eſcuyer, &c.

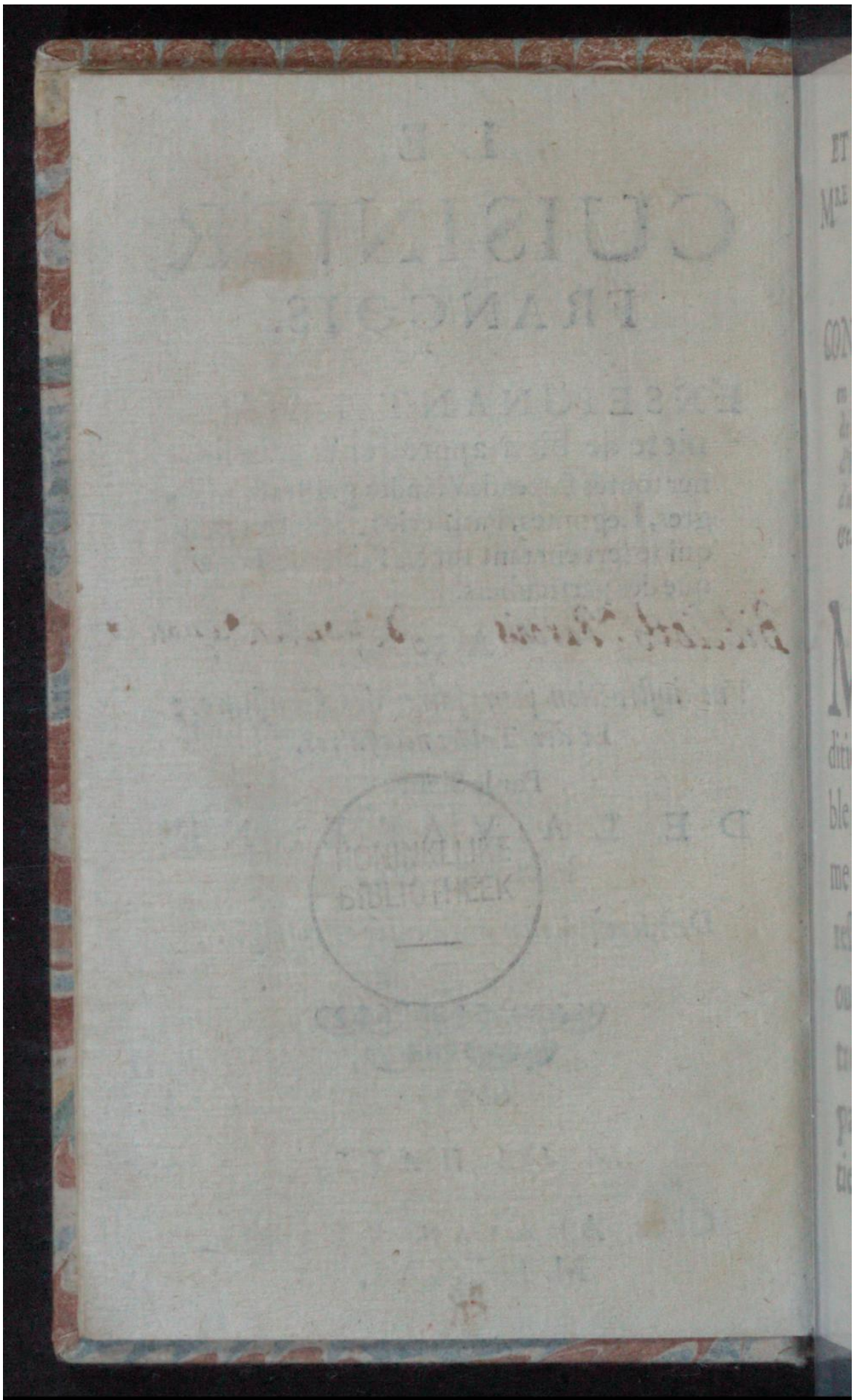
Derniere Edition augmentée & corrigée.

A LA HAYE,

Chez ADRIAN VLACQ,

M. DC. LVI.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

A TRES HAUT
ET PUISSANT SEIGNEUR
MRE LUIS CHAALON
DV BLED.
CONSEILLER DU ROY
en ſes Conſeils d'Eſtat & Privé, Chevalier de ſes Ordres, Baron de Tinar, Marquis d'Vxelles & de Cormartin, Meſtre de Camp d'un Regiment d'Infanterie de Sa Majeſté, &c.

MON SEIGNEUR,

Bien que ma condition ne me rende pas capable d'un cœur heroïque, elle me donne pourtant aſſez de reſſentement pour ne pas oublier mon devoir. J'ay trouvé dans voſtre Maiſon par un employ de dix ans entiers le ſecret d'appreſter de-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſicatement les Viandes. J'oſe dire que j'ay fait cette profeſſion avec grande approbation des Princes, des Mareſchaux de France, & d'une infinité de perſonnes de condition, qui ont chery voſtre table dans Paris & dans les Armées, où vous avez forcé la Fortune d'accorder à voſtre Vertu des Charges dignes de voſtre Courage. Il me ſemble que le public doit tirer de cette experiece, qu'il vous doive toute la gloire qu'il en recevra. J'ay redigé par eſcrit ce que j'y mis ſi long-temps en pratique dans l'honneur de voſtre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſtre ſervice, & en ay fait un petit Livre, qui porte le tiltre *d'Eſcuyer de voſtre Cuiſine*: Mais comme tout ce qu'il contient n'eſt qu'une leçon, que le deſir de vous cõplaire m'a fait apprendre, je me ſuis imaginé qu'il devoit eſtre honoré de voſtre Nom, & que ſans pecher contre mon devoir, je ne luy devois point chercher un plus puiſſant appuy que le voſtre. C'eſt une marque de la paſſion que j'ay toujours portée, & que j'apporteray toute ma vie à voſtre ſervice. C pourquoy, Monſeigneur, ſez de voſtre Generoſité

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ordinaire ; ne le meſpriſez pas, bien qu'il ſoit indigne de vous. Conſiderez que c'eſt un treſor des ſaulces dont le gouſt vous à contenté quelque fois, & qu'apres tout c'eſt un chef d'œuvre, qui part de la main de celuy qui ſera toute ſa vie,

MON SEIGNEVR.

Voſtre tres-humble, tres-obeïſſant, & tres-obligé ſerviteur,

FRANCOIS PIERRE
dit I. AVARENNE.

AMY

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

AMY LECTEUR.

IL m'a ſemblé à propos de vous donner quelque advis touchant le deſſein & l'uſage de ce Livre, dont je ſuis l'Autheur, ſans vanité. Mon deſſein eſt non de chocquer, ny d'offencer perſonne, quoy que je ne doute pas que quelque malveillans ou envieux, en parleront à perte de veuë: Mais bien de ſervir & ſecourir ceux qui en auront beſoin, dont pluſieurs n'ayans pas l'experience, ou la memoire preſente, ne veulent ou n'oſent s'ingerer d'apprendre ce qu'ils ne ſçavent pas, partie par gloire, partie auſſi par autre conſideration: Les uns croyent ſe faire tort de prendre conſeil en une choſe, qu'ils devroient peut eſtre ſçavoir. Les autres n'ayans point d'habitude aupres de ceux qui les pourroient enſeigner, ſont honteux de ſe preſenter ſans reconnaiſſance, dont leur gouſſet quelquefois aſſez mal garny, ne leur donne pas le pouvoir. C'eſt pourquoy cheriſſant particulierement ceux de ma profeſſion, j'ay penſé leur devoir faire part de ſi peu que j'en ſçay, & les delivrer de cette peine.

Pour l'uſage, Ie vous ay dreſſé quatre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſervices, au devant de chacun deſquels vous trouverez la Table, & les diſcours enſuitte. Et les ay diviſez ſelon les diverſes façons de repas, qui ſe font és jours de chair de poiſſon, de Careſme : & particulierement au jour du grand Vendredy : I'ay adjouſté beaucoup d'autre choſes generalles, dont vous verrez les tables, & les diſcours. I'ay meſlé Table & façon de patiſſeries, ſuivant les ſaiſons, & autres petites curioſitez de meſnage, aſſez vtiles à toutes perſonnes; que ſi vous y trouvez quelque article dans les Tables qui ne ſoit dans les diſcours, ne me blaſmez pas, je les ay obmis, parce qu'ils ſont communs, & les ay mis dans les Tables pour en faire ſouvenir. En fin, pour recompenſe, je ne vous demande autre choſe, mon cher Lecteur, ſinon que mon travail vous puiſſe eſtre profitable & agreable.

Ta-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Table des viandes qui se trouvent & se servent d'ordinaire aux diverses saisons de l'année.

Depuis Pasques jusques à la S. Iean.

Poulets de grain.
Dindons de l'année.
Oysons.
Aigneaux.
Pigeonneux de voliere, ou rameaux.
Levraux.
Francs marcassins
Perdrix.
Faisans.
Ortolans.
Lapins, Lapreaux.

Depuis la S. Iean jusques à la S. Remy.

Perdreaux.
Rameaux.
Tourterelles.
Faisanteaux.
Cailleteaux.
Levraux.
Marcassins.
Poulets d'Inde.
Chaponneaux.
Pigeons de voliere.
Poulets de grain.
Poulardes.
Oysons gras.
Ralles.
Ortolans.
Allebrans.
Faons.
Chevreaux.
Beccassines.

Depuis

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Depuis la S. Remy jusques en Caresme.

Chapon gras.
Poularde graße.
Poularde chastrée de Normandie.
Chapons de pallier, & de clußeaux.
Poules graßes à boüillir.
Poules d'Inde.
Cocqs d'Inde.
Agneaux.
Levraux.
Perdrix.
Beccaßes.
Ramiers.
Pluviers.
Sarcelles.
Rouges.
Faisans de bois.
Oyßeaux de riviere.
Genilloie de bois.
Beccaßines.
Grives.
Mauviettes.
Poulets de grain.
Levraux de Ianvier.
Courlis.
Pigeons de voliere.
Cailles grasses.
Crestes.
Foyes gras.
Sirot.
Givarts.
Oyes grasses pour ßoüer aux pois.
Alloüettes.
Canards de pallier.
Cochons de laict.
Poulets d'eau.
Hairon.
Hirondelles de mer.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

LE CUISINIER FRANCOIS,

Enſeignant la maniere de bien appreſter & aſſaiſonner les viandes, ſuivant les quatre ſaiſons de l'année, comme elles ſe ſervent à preſent en la table des Grands & des particuliers.

La maniere de faire le boüillon pour la nourriture de tous les pots, ſoit de potage, entrée, ou entre-mets.

VOus prendrez trumeaux derriere de ſimier, peu mouton, & quelques volailles, ſuivant la quantité que vous voulez de boüillon; vous mettrez de la viande à propor-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tion, puis la ferez bien cuire avec un bouquet & peu de cloud : & tenez tousjours de l'eau chaude pour remplir le pot ; puis eſtant bien faict, vous les paſſerez pour vous en ſervir. Et la viande roſtie, dont vous aurez tiré le jus, vous la mettrez bouillir avec un bouquet ; faites là bien cuire, puis la paſſez pour mettre à vos entrées, ou aux potages bruns.

Table des potages qui ſe peuvent faire pour ſervir és jour gras.

Biſque de Pigeonnaux, 1
Potage de ſanté. 2
Potage de perdrix aux choux, 3
Potage de canards aux navets, 4
Potage de poulets garnis d' aſperges, 5
Potage de perdrix marbrées, 6
Potage de fricandeaux, 7
Potage de cailles marbrées, 8

Pota-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Potage de ramiers garny, 9
Potage de profiteolle, 10
Potage à la Reyne, 11
Potage à la Princesse, 12
Potage à la Iacobine, 13
Potage d'estudeaux, 14
Potage de sarcelles à l'hypocras 15
Potage d'aloüettes au roux, 16
Potage de pigeonneaux, 17
Potage de sarcelles au suc de navets, 18
Potage de beatilles, 19
Potage de poulets aux choux-fleurs, 20
Potage de poulets en ragoust, 21
Potage de pigeonneaux rostis, 22
Potage d'oyson à la purée, 23
Potage de petite oye d'oyson, 24
Potage d'oyson aux poids verts, 25
Potage d'oye sallée à la purée, 26
Potage de poulets aux poids verts, 27
Potage de pigeons aux poids verts, 28
Potage de sallé aux poids, 29
Potage de lapreaux. 30
Potage d'abatis d'agneau, 31
Potage d'alloüettes à la sauce douce, 32
Potage de jarret de veau, 33

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Potage de poictrine de veau, 34
Potage de moujette, 35
Potage de tortuës, 36
Potage de cochon de laict, 37
Potage de mouton aché, 38
Potage de trumeau de bœuf, 39
Potage de chapon au riz, 40
Potage de poulets au riz, 41
Potage de trumeau de bœuf au tailladin, 42
Potage de marmitte, 43
Potage de teſte de veau fritte, 44
Potage de mouton frit aux navets, 45
Potage de manche d'eſpaule en ragouſt, 46
Potage de beccaſſe roſtie, 47
Demie biſque, 48
Potage de Iacobine au fromage, 49

Maniere de faire les Potages, dont la Table eſt cy-deſſus.

1. *Biſque de pigeonneaux.*

Prenez voz pigeonneaux, apres qu'ils ſeront bien nettoyez & trouſſez,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſez, faites les blanchir, & les empottez avec un petit brin de fines herbes, & empliſſez voſtre pot du meilleur de vos bouillons, empeſchez bien qu'il ne noirciſſe; puis faites ſeicher voſtre pain, & le faites mitonner au bouillon de pigeon, puis dreſſez apres qu'il eſt bien aſſaiſonné, la garniſſez des pigeonneaux, creſte, rits de veau, champignons, jus de mouton, puis piſtaches; ſervez citron.

2. *Potage de ſanté.*

Le potage de ſanté ſe fait de chapons, apres qu ils ſont bien nettoyez vouz les trouſſez & les empottez avec du bouillon, les couvrez de peur qu'il ne devienne noir: Faut les bien aſſaiſonner, bien faire cuire, & y mettez force bonnes herbes, en hyver chycorée blanche, puis dreſſez, & les garniſſez de vos herbes ou chicorée, & ſervez.

3. *Potage de perdrix aux choux.*

Se fait ainſi: eſtans bien nettoyées

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

vous les lardez de gros lard, puis les trouſſez, & les faites blanchir, & les empottez avec de bon boüillon; puis prenez vos choux, & les empottez avec vos perdrix, apres qu'ils ſeront cuits vous y paſſerez un peu de lard fondu, & les aſſaiſonnerez avec clou, & poivre, puis faites mitonner vos croûtes, les garniſſez de fagouës de veau, ou ſauciſſes ſi vous en avez; puis ſervez.

4. *Potage de canards aux navets.*

Se fait ainſi: apres qu'ils ſont nettoyez, lardez-les de gros lard, puis les paſſez dans la poëſſe avec ſain-doux ou lard fondu: ou bien faites-les roſtir trois ou quatre tours à la broche, puis les empottez; en ſuite prenez vos navets, les coupez comme vous voulez, les faites blanchir, les farinez, & les paſſez par du ſain doux ou du lard, juſques à ce qu'ils ſoient bien roux, puis les mettez dans vos canards, faites le tout bien cuire, & mitonner voſtre pain,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

pain, afin que voſtre potage ſoit lié; ſi vous avez des capres, vous y en mettrez, ou un filet de vinaigre; dreſſez & les garniſſez de vos navets; puis ſervez.

5. *Potage de poulets garnis d'aſperges.*

Apres qu'ils ſont bien trouſſez, vous les faites bien blanchir, & les empottez avec une barde pardeſſus: rempliſſez voſtre pot de voſtre meilleur bouillon, & les aſſaiſonnez, & ne les laiſſez trop cuire, ſeichez voſtre pain, puis le faites mitonner, & le garniſſez de vos poulets, & aſperges fricaſſées & rompuës, champignons, creſtes, ou les beatilles de vos poulets, puis peu de piſtaches & jus de mouton, & les garniſſez de citron; puis ſervez.

6. *Potage de perdrix marbrées.*

Apres que vos perdrix ſont bien trouſſées, lardez les de gros lard, & les faites blanchir, puis les empottez; faites les bien cuire, & les aſſaiſonnéz de ſel, puis y faites entrer & miton-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ner voſtre pain. Garniſſez voſtre potage de vos perdrix & de champignons, & les faites un peu bouillir ſur le feu y mettant du bouillon blanc d'amende & du jus de mouton, piſtaches & citron ; puis ſervez.

7. *Potage de fricandeaux.*

Prenez une ruëlle de veau, la couppez fort deliée, faites la bien piquer, & la faites prendre couleur dans une tourtiere ou entre-deux plats, puis les mettez dans un petit pot avec du meilleur bouillon, les aſſaiſonnez, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos fricandeaux, champignons, troufles, aſperges, jus de mouton, piſtaches, ſi vous voulez, ou citron, puis ſervez.

8. *Potage de cailles marbrées.*

Apres que vos cailles ſont trouſſées & blanchies, farinez les, & paſſez avec du lard, puis les empottez, faittes les bien cuire, & les aſſaiſonnez de ſel; faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos cailles avec trou-

fles,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

fles, champignons, creſtes, citron, & piſtaches; puis ſervez.

9. *Potage de ramiers garny.*

Prenez vos ramiers, ou gros pigeons, faites les blanchir, & lardez de moyen lard, puis les empottez, & faites bien cuire, avec aſſaiſſonnement de ſel & un brin de thin, faites mitonner voſtre pain, puis le garniſſez de vos ramiers, culs d'artichaux, aſperges; puis ſervez.

10. *Potage de profiteolles.*

Il ſe fait ainſi: Vous prendez quatre ou ſix petits pains, vous en oſterez toute la mie par une petite ouverture faite au deſſus, vous oſtez le couvert, & le faites ſeicher avec le pain, les faites paſſer par du ſain doux ou du lard, puis faites mitonner voſtre pain avec voſtre meilleur bouillon, & l'arrouſez de bouillõ d'amende, puis mettez vos pains pour garnir voſtre potage, & les empliſſez de creſtes, de riz de veau, beatilles, troeſles, champignons, & les cou-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

vrez. Mettez y du boüillon juſques à ce que le pain ſoit imbu ; avant que ſervir jettez du jus & ce que vous aurez par deſſus ; puis ſervez.

11. *Potage à la Reyne.*

Prenez des amendes, les battez, & les mettez boüillir avec bon boüillon, un bouquet, & un morceau du dedans d'un citron, un peu de mie de pain, puis les aſſaiſonnez ; prenez bien garde qu'elles ne bruſlent, remuez les fort ſouvent, puis les paſſez. Prenez enſuite voſtre pain, & le faites mitonner avec le meilleur boüillon, qui ſe fait ainſi ; Apres que vous aurez deſoſſé quelque perdrix ou chapon roſty, prenez les os, & les battez bien dedans un mortier, puis prenez du bon boüillon, faites cuire tous ces os avec un peu de champignons, & paſſez le tout : & de ce boüillon mitonnez voſtre pain, & à meſure qu'il mitonne, arroſez le du boüillon d'amende & jus, puis y mettez un peu de achis bien delié, ſoit de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de perdrix ou de chapon ; & tousjours à meſure qu'il mitonne, mettez y du bouillon d'amende, juſques à ce qu'il ſoit plein. Prenez en ſuite la paëlle du feu, la faites rougir, & la paſſez par deſſus. Garniſſez voſtre potage de creſtes, piſtaches, grenades & jus ; puis ſervez.

12. *Potage à la Princeſſe.*

Il ſe fait de la ſorte : Prenez du meſme bouillon du potage à la Reyne, tirez d'oſſemens roſtis, faites mitonner un pain en crouſte, & en ſuite un petit achis de perdrix, que vous ſemerez ſur voſtre pain, ſi peu qu'il ne paroiſſe point, faites le mitonner, & l'empliſſez peu à peu, garniſſez le des plus petits champignons, creſtes, roignons, piſtaches, citron & jus en quantité ; puis ſervez.

13. *Potage à la Iacobine.*

Pour le bien faire, prenez chapons ou perdrix, faites les roſtir, les deſoſſez, & en achez le blanc bien menu. Prenez en auſſi les os, les caſſez, & les met-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

mettez cuire avec du bouillon dans un pot de terre & un bouquet, puis les paſſez ; faites mitonner voſtre pain, mettez deſſus un lit de chair ou de fromage, ſi vous voulez un lit de bouillon d'amende, & le faites bien bouillir, & l'empliſſez peu à peu, puis le garniſſez de petits bouts d'aiſles deſoſſez par un bout : prenez trois œufs avec un peu de bouillon d'amende ſi vous en avez, ou autre, les battez enſemble, & les jettez ſur voſtre potage : faites y paſſer la poëſle du feu ; puis ſervez.

14. *Potage d'eſtudeaux.*

Prenez eſtudeaux, les habillez & les faites blanchir, puis les empottez avec du bouillon bien aſſaiſonnè de ſel, dreſſez & les garniſſez de tout ce que vous aurez de reſte de garniture, ſur un pain mitonné ; ſervez.

15. *Potage de ſarcelles à l'hypocras.*

Prenez ſarcelles, & les appropriez bien, les faites blanchir, & piquez de quelque lardon dedans, les paſſez avec

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

avec du lard ou ſain-doux, puis les empottez : lors qu'elles ſeront preſque cuittes, vous jetterez dedans des brugnolles avec un morceau de ſucre, & garnirez voſtre potage de ces ſarcelles & brugnolles.

16. *Potage d'Alloüettes au roux.*

Prenez vos allouettes, & leur tirez les juſiers, faites les blanchir, enfarinez-les & les paſſez dans la poeſle, juſques à ce qu'elles ſoient bien rouſſes, puis les empottez avec bon bouillon & un bouquet, & les faites cuire ; faites bien mitonner un pain, que vous garnirez de vos allouettes, palais de bœuf, jus de mouton & de citron ; puis ſervez.

17. *Potage de pigeonneaux.*

Prenez vos pigeonneaux, faites-les bien eſchauder, & les empottez avec bon bouillon & un bouquet : faites-les bien cuire avec une barde de lard, puis les dreſſez ſur un pain mitonné, & les garniſſez d'artichaux & aſperges fricaſſées, poix verds ou lettües ; puis ſervez. 18. Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

18. *Potage de ſarcelles au ſuc de navets.*

Pour le faire, prenez de ſarcelles, & les faites roſtir, puis les empottez avec bon bouillon, puis prenez des navets, les faites blanchir, les enfarinez & les paſſez par la poëſle, en ſorte qu'ils ſoient bien roux, mettez les avec vos ſarcelles, & les faites cuire enſemble, & lors que vous voudrez dreſſer, paſſez le navets, & garniſſez voſtre potage de vos ſarcelles & de grenade; puis ſervez.

19. *Potage de beatilles.*

Prenez vos beatilles, faites les bien échauder, paſſez les par la poëſle comme une fricaſſée de poulets, les empottez avec bon bouillon, & faites les bien conſommer, faites mitonnir un pain, que vous garnirez de vos beatilles avec force jus de mouton & rognon de belier; puis ſervez.

20. *Potage de poulets aux choux-fleurs.*

Empottez les avec bon bouillon, fai-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

faites les cuire avec un bouquet, & bien assaisonné, garnissez en vostre pain mitonné avec choux-fleurs, jus de mouton ; & servez.

21. *Potage de poulets en ragoust.*

Estans rostis, escartelez-les, puis les mettez entre deux plats en guise de ragoust : faittes mitonner vostre pain en crouste, & le garnissez de vos poulets, mettant au tour peu de champignons & asperges ; puis servez.

22. *Potage de pigeonneaux rostis.*

Empottez les avec de bon bouillon bien assaisonné, les faites cuire ; faites en suite mitonner vos croustes, & les garnissez de vos pigeons & de ce que vous aurez à y mettre ; prenez garde que vostre potage soit brun ; puis servez.

23. *Potage d'oyson à la purée.*

Prenes oysons ou autre chose que vous voudrez, empottez-les, & faites bien cuire, puis prenez vos poix, & les faites bien cuire, passez les en

suite

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſuite par une paſſoire bien deliée, & mettez voſtre purée dans un pot avec un bouquet, paſſez y un peu de lard, & lors que vous voudrez ſervir, faites mitonner voſtre pain avec le bouillon de vos oyſons, puis jettez voſtre purée par deſſus, & pour rendre voſtre purée verte, il ne faut laiſſer cuire vos poix tout à fait : vous le battrez dans un mortier, & les paſſerez avec bon bouillon, ou ſi c'eſt en hyver, vous prendrez de la poirée ou oſeille pillée & preſſée, & jetterez autour de voſtre potage lors que vous ſerez pres de ſervir.

24. *Potage de petite oye d'oyſon.*

Faites les bien blanchir, & les empottez avec du bouillon, un bouquet & une barde de lard ; faites les bien cuire, & en ſorte qu'eſtant cuittes, elles paroiſſent blanches, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos petites oyes, que vous blãchirez ſi vous voulez, & y mettrez un peu de capres achées ; puis ſervez.

25. Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

25. *Potage d'oyſons aux poix.*

Empottez vos oyſons avec un bouillon, apres les avoir bien preparez & blanchis, faites les bien cuire, & les aſſaiſonez bien; faites paſſer vos poix dans la poëſle, puis les mettez dans un petit pot avec peu de bouillon, & apres qu'ils ſeront bien cuits, mettez mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos oyſons & de leurs abatis & de vos poix entiers, ou paſſez; puis ſervez garnis de lettues.

26. *Potage d'oye ſalée à la purée.*

Voſtre oye eſtant bien ſalée & coupée en quatre quartiers, ſi elle eſt trop ſalée faites la deſaler, puis la faites larder de gros lard, & la faites bien cuire: vos poix eſtans cuits paſſez les en purée, & la bien aſſaiſonnez: faites bouillir voſtre oye un bouillon dans cette purée, faites mitonner voſtre pain d'autre bouillon & de purée. Jettez un peu de jus de mouton par deſſus pour la marbrer; puis ſervez.

27. Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

27. *Potage de poulets aux poix verts.*

Vos poulets eſtans bien échaudez & trouſſez, empottez-les avec bon bouillon, & les eſcumez bien; puis paſſez vos poix par la poëſle, & les faites mitonner avec des laictuës, que vous aurez fait blanchir, faites auſſi mitonner voſtre pain, & en ſuite le garniſſez de vos poulets, poix & laittuës; puis ſervez.

28. *Potage de pigeons aux poix verts.*

Il ſe fait de meſme que celuy des poulets, horſmis que ſi vous voulez, vous pouvez ne point paſſer vos poix en purée.

29. *Potage de ſalé aux poix.*

Faites bien cuire voſtre ſalé, ſoit porc ou oye, ou autre choſe, dreſſez & jettez voſtre purée par deſſus; puis ſervez.

30. *Potage de lapreaux.*

Eſtans bien habillez, faites-les blãchir, & les paſſez par la poëſle, en ſuite empottez les avec bon bouillon & un bouquet, & faites les cuire

à

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

à propos; faites bien mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos lapreaux, champignons & troufles; puis ſervez, & de ce que vous aurez.

31. *Potage d'abatits d'agneaux.*

Apres que vos abatits ſeront bien blanchis, empottes-les avec bon bouillon, un bouquet & une barde, faites-les bien cuire, & mitonner voſtre pain, & quand vous ſerez preſt à ſervir, jettez un bouillon blanc par deſſus, & ſervez.

32. *Potage d'alloüettes à la ſauce douce.*

Plumez les, & en tirez les juſiers, en ſuite farinez les, & les paſſez par la poëſle avec du lard ou ſain-doux, puis les empottez avec bon bouillon, demy-ſeptier de vin blanc, & demy-livre de ſucre, & faites bien cuire le tout, & mitonner voſtre pain, garniſſez-le de vos allouëttes, & ſervez.

33. *Potage de jaret de veau.*

Empottez voſtre jaret de veau avec bon bouillon, faites le bien cuire

&

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& eſcumer, mettez y de la chicorée blanche : faites mitonner voſtre pain, le garniſſez du jaret, chicorée & champignons ; puis ſervez.

34. *Potage de poitrine de veau.*

Faitez-la blanchir, puis l'empottez avec bon bouillon, faites-la cuire, & y mettez de bonnes herbes & un peu de capres, & le tout bien aſſaiſoné dreſſez le ſur voſtre pain mitonné, puis ſervez.

35. *Potage de moujettes.*

Trouſſez les, & leur oſtez les juſiers, puis les farinez, & paſſez par dedans la poëſle ; en ſuite faites les empotter avec bon bouillon, & faire bien cuire avec un bouquet : faittes mitonner voſtrs pain, & le garniſſez de vos moujettes, de palets de bœuf & champignons ; puis ſervez.

36. *Potage de tortues.*

Prenez vos tortues, leur coupez la teſte & les pieds, puis les faites cuire avec de l'eau ; quand elles ſeront preſque cuittes, mettez y peu de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de vin blanc, des fines herbes & du lard. Éſtant cuittes, oſtez leur la coquille & l'amer, coupez les par morçeaux, & les faites paſſer par la poëſle, puis faites les mitonner dans un plat, comme auſſi voſtre pain avec de voſtre boüillon, garniſſez le de vos tortortuës bien aſsaiſonées d'aſperges coupées, de jus, & de citron; puis ſervez.

37. *Potage de cochon de laict.*

Apres qu'il eſt bien habillé, mettez les en cinq morceaux, faites les bien blanchir, & les empottez avec bon boüillon, mettez y des fines herbes & un morceau de lard, mais prenez garde qu'ils ne bouillent à ſec: faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de voſtre cochon, la teſte au milieu & les abatits au tour; puis ſervez.

38. *Potage de mouton aché.*

Prenez un membre de mouton, achez le avec graiſſe, & le faites mitonner dans un pot; faites auſſi mitonner voſtre pain dans un plat avec le

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

le meilleur de vos bouïllons, & le garniſſez de voſtre achis, de jus, creſtes, beatilles emplies d'un pain ſec, & le faites auſſi bien mitonner; puis ſervez.

39. *Potage de trumeau de bœuf.*

Faites le bien eſtouffer dans un pot juſques à ce qu'il ſoit preſque pourry de cuire, & bien aſſaiſonné, avec un bouquet, clou, capres, champignons, tronfles : faire mitonner voſtre pain, & le garniſsez.

40. *Potage de chapon au riz.*

Prenez un chapon, habillez le bien, & l'empottez avec bon bouillon bien aſſaiſonné, prenez voſtre riz bien épluché, lavez le bien, & le faites ſeicher devant le feu, puis les faites cuire avec bon bouillon peu à peu; faites mitonner voſtre pain, mettez deſſus voſtre chapon, & le garniſſez de voſtre riz, ſi vous voulez mettez y du ſaffran, & ſervez.

41. *Potage de poulets au riz.*

Il ſe fait de meſme ſorte que le chapon,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

pon, habillez les, trouſſez les, empottez & aſſaiſonnez de meſme, appreſtez voſtre riz auſſy de pareille façon: voſtre pain eſtant mitonné de meſme, &c. puis ſervez.

42. *Potage de trumeau de bœuf au tailladin.*

Faites blanchir voſtre trumeau, bien cuire & bien aſſaiſonner, & du bouillon faites en auſſi cuire voſtre tailladin: vous y meſlerez un oygnon piqué de cloux & un peu de thim: en ſuite faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de trumeau & de vos tailliadins. Si vous voulez vous y pouvez mettre du ſaffran; puis ſervez.

Chapon au tailladin, & toute autre viande ſe fait de meſme.

43. *Potage de marmitte.*

Faites mitonner des crouſtes de gros pain avec du bon bouillon de voſtre marmite, aſſaiſonné de poivre, ſel, & peu de perſil aché; puis ſervez. L'entameure de pain bouilly ſe ſert de meſme, ſans perſil ny poivre ſi vous voulez.

44. *Po-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

44. *Potage de teſte de veau.*

Lors qu'elle eſt cuitte deſoſſez la, & coupez en tant de morceaux que vous voudrez, en ſuite la farinez, & faites frire, puis faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de voſtre friture ; ſervez le plat bien plein & garny, comme de champignons, grenade ou citrons coupez, & jus & citron.

45. *Potage de mouton frit aux navets.*

Prenez les hauts bouts de poictrine, les faites frire, & bien cuire juſques à ce qu'ils puiſſent ſouffrir les navets, leſquels eſtans coupez & bien frits, vous mettrez avec voſtre mouton, auſſi bien cuit & aſſaiſonné avec clou, ſel, & un bouquet, faites mitonner voſtre pain, & dreſſez : que ſi voſtre potage n'eſt aſſez lié, paſſez y un peu de farine, poivre blanc, & vinaigre, puis ſervez.

46. *Potage de manches d'eſpaule en ragouſt.*

Vos manches eſtans blanchis, farinez-les, & paſſez par la poëſle, les fai-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

faites cuire dans une terrine avec toutes les garnitures qui peuvent souffrir la cuisson, comme asperges, champignons, ou trousles; faites mitonner vostre pain ou des crousles avec bon bouillon, & le garnissez de vos manches, asperges, champignons, & de tout ce que vous aurez, puis servez.

47. *Potage de beccasses rosties.*

Estans rosties empottez les avec bon bouillon & un bouquet, & les faites bien cuire, faites apres mitonner vostre pain, & le garnissez de vos beccasses, & de tout ce que vous aurez, puis servez.

Vous pouvez aussi le faire de mesme que de perdrix marbrée.

48. *Demie bisque.*

Prenez pigeons uu peu gros, ouvrez les, & les faites cuire de mesme que la bisque, dont vous trouverez facilement la façon ayant recours à la Table; garnissez & assaisonnez-les aussi de mesme façon en sorte

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

qu'elle ſoit auſſi bonne que la biſqu
ſi vous pouvez, puis ſervez.

49. *Potage à la Iacobine au fromage.*

Prenez chapon garny de ſes os ap
propriez, comme aiſles & cuiſſes, &
du fromage, dont vous ferez autãt d
licts que de chair, & vous arroſerez
le tout de bouillon d'amende ſi vou
pouvez; que s'il n'eſt aſſez lié, de-
layez deux ou trois œufs, & avec la
paiſle du feu luy donnez couleur.
Or pour affermir & rendre voſtre
bouillon meilleur, pillez les os &
les faites bouillir avec le meilleur de
vos bouillons bien aſſaiſonné; faites
mitonner voſtre pain, que vous
pouvez garnir de piſtaches, citrons,
ou grenades, puis ſervez.

Table de Potages farcis.

Potage de chapons farcis, 1
Potage d'eſtudeaux deſoſſez farcis, 2
Potage de poulets farcis, 3
Potage de pigeonneaux farcis, 4

Pota-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Potage de canards farcis, 5
Potage de jarets de veau farcis, 6
Potage de poitrine de veau farcie, 7
Potage de teſte de veau defoſſée farcie, 8
Potage de teſtes d'agneaux defoſſées farcies. 9
Potage de membre de mouton farcy, 10
Potage d'oyſons farcis, 11
Potage de perdrix farcies, 12
Potage de poulet d'Inde farcy, 13

Maniere de faire les Potages farcis, dont la Table eſt cy-deſſus.

1. *Potage de chapons farcis.*

Apres les avoir bien habillez, deſoſſez les par le col, & les rempliſſez de toutes ſortes de beatilles, comme pigeonneaux, de la chair meſme de chapon bien achée avec de la graiſſe de bœuf ou de mouton, & eſtans bien aſſaiſonnez & trouſſez, empottez-les avec bon bouillon, les faites

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

cuire, & mitonner voſtre pain, qu
vous garnirez de vos chapons & d
toutes ſortes de beatilles, pui
ſervez.

2. *Potage d'eſtudeaux deſoſſez farcis.*

Apres que vos eſtudeaux ſeront
habillez, tirez-en l'os de l'eſtomach,
les rempliſſez de godiveaux, que
vous ferez avec viande de veau
achée & jaunes d'œufs crus, ſibou-
les, perſil, poivre, ou eſpice, ſelon
voſtre gouſt, le tout aſſaiſonné de
ſel, & apres les avoir trouſſez &
fait blanchir, empottez-les & gar-
niſſez avec bon aſſaiſonnement, puis
faites-les bien mitonner, dreſſez &
garniſſez de ce que vous aurez, &
ſervez.

3. *Potage de poulets farcis.*

Apres qu'ils ſeront bien habillés,
faites les blanchir dans de l'eau frai-
ſche, levez en la peau avec le doigt,
& les empliſſez de farce compo-
ſée de veau ou blanc de chapon,
avec graiſſe & jaunes d'œufs, le tout
bien

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

bien aché & meſlé enſemble, trouſſez les & empottez avec bon bouillon, & un bouquet ; faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos poulets, culs d'artichaux & aſperges, puis ſervez.

4. *Potage de pigeonnaux farcis.*

Eſtant bien échaudés, habillés, la peau levée, & emplis comme les poulets, faites les blanchir dans de l'eau fraiſche, & les empottez avec bon bouillon, faites les cuire à proportion, & les aſſaiſonnez avec une barde de lard, puis mitonnez voſtre pain & le garniſſez de vos pigeonneaux avec leurs foyes & aiſles, jus d'une éclanche de mouton cuite à la broche, & ſervez.

5. *Potage de canards farcis.*

Prenez vos canards, les deſoſſez par le col, empliſſez-les de tout ce que vous aurez de bon, comme jeunes pigeonneaux, champignons, troufles, riz de veau, & autres choſes ſemblables, faites voſtre farce d'un

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

morceau de porc frais maigre, aché avec jaunes d'œufs crus, perſil, ſiboules, poivre ou eſpice ſelon voſtre gouſt; recouſez vos canards, faites les blanchir dans de l'eau fraiſche, & les empottez avec bon bouillon, faites les bien cuire & aſſaiſonner; délayez un peu de farine avec du bouillon pour lier voſtre potage, en ſuite faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos canards & de tout ce que vous aurez, puis ſervez.

6. *Potage de jarets de veau farcis.*

Coupez ces jarets juſques contre la longe, levez-en la peau bien proprement, & retrouſſez le bout du manche, puis les faites tremper dans de l'eau fraiſche, prenez-en la chair, & en oſtez les nerfs, achez la avec de la graiſſe de bœuf ou de mouton, lard, jaunes d'œufs, & fines herbes; le tout eſtant bien aché & aſſaiſonné, empliſſez-les & empottez avec bon bouillon, les faites cuire, & y met-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

mettez des herbes ſelon la ſaiſon, ou un peu de chicorée blanche, faites mitonner voſtte pain & le garniſſez de ces jarets, que vous ferez blanchir avec des jaunes d'œufs & du verjus ſi vous voulez, puis ſervez.

7. *Potage de poitrine de veau farcie.*

Prenez nne poitrine de veau, y faites ouverture par le bout d'embas, faites une farce de peu de viande & de graiſſe, une mie de pain & toute ſorte de bonnes herbes, achez le tout & aſſaiſonnez, faites blanchir cette poitrine & l'empottez avec bon bouillon; faites la bien cuire avec capres, chicorée ou herbes achées, faites mitonner voſtre pain, le garniſſez ſi vous voulez & ſervez.

8. *Potage de teſte de veau deſoſſée farcie.*

Eſtant bien échaudée, levez en la peau, faites la cuire, & eſtant cuite la deſoſſez, oſtez la cervelle & les yeux, pour les remettre apres en

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

leur place : achez en bien la viande avec graiſſe ou moëſle de bœuf & jaunes d'œufs crus pour lier la farce, puis remettez la cervelle & les yeux en leur place ; eſtant farcie, recouſez la proprement, la faites bien blanchir dans de l'eau fraiſche, & l'empottez avec bon bouillon ; faites la bien cuire, & en ſuite prenez des pieds de veau, les paſſez en ragouſt, les faiſant demy cuire dans de l'eau, les fendant par moitié, & paſſant par la poëſle avec beurre ou lard ; mettez les dans voſtre pot avec des capres, & en ſuite faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de cette teſte & des pieds, avec les capres, & ſervez.

9. *Potage de teſtes d'agneaux deſoſſées farcies.*

Faites de meſme qu'à la teſte de veau ; apres qu'elles ſeront bien échaudées levez en la peau, faites les cuire, & eſtant cuites en tirez la chair, & la achez avec graiſſe ou lard

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

lard bien assaisoñé selon vôtre gouſt: farciſſez les avec un morceau de foye, & de mouts d'agneau, graiſſe ou moëlle de bœuf, jaunes d'œufs crus, perſil & fines herbes, le tout bien aché enſemble, & faites blanchir, puis les empottez avec bon bouillon : faites les bien cuire, & aſſaiſonnez avec fines herbes ; mitonnez voſtre pain & le garniſſez de vos teſtes & abatis, que vous ferez blanchir ſi vous voulez avec jaunes d'œufs delayés dans du verjus, & ſervez.

10. *Potage de membre de mouton farcy.*

Prenez un membre de mouton, le deſoſſez & en achez la chair bien menuë avec graiſſe & lard, puis en farciſſez la peau, & la couſez bien proprement, en ſorte que le bout du manche ſoit bien net, le tout bien aſſaiſonné de ſel & d'eſpice ſelon voſtre gouſt, que vous empotterez & ferez bien cuire avec un bouquet, capres & navets : faites

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tes mitonner voſtre pain, dreſſez, & le garniſſez de vos navets, puis ſervez.

11. *Potage d'oyſons farcis.*

Apres qu'ils ſeront habillez, tirez leur le brichet, & les farciſſez de telle farce que voudrez, puis les farinez & empottez avec bouillon : faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos oyſons avec pois, purée, ou ce que vous voudrez, & ſervez.

12. *Potage de perdrix deſoſſées farcies.*

Tirés leur le brichet, & prenez du veau ou de la chair de chapon, achés là & aſſaiſonnez ſelon voſtre gouſt, de ſel & d'eſpice, ou fines herbes, farciſſez en vos perdrix bien proprement ; empottez les avec bon bouillon, & les faites bien cuire avec un bouquet, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez autour du plat d'aſperges, & de cus d'artichaux, puis ſervez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

13. *Potage de poulet d'Inde farcy.*

Apres l'avoir bien habillé, tirez le brichet, & prenez du veau & de la graisse, que vous acherez bien menu, liez vostre farce avec des œufs & y messez beatilles ou pigeonneaux, jaunes d'œufs crus, empottez-le avec bon bouillon, & le faites bien cuire, mettez y des marons, champignons, & troufles: faites mitonner un pain, & le garnissez de ce qui est en vostre pot, puis servez.

Pour faire le bouquet, prenez siboules, persil, & thin, & les liez ensemble.

Tables des entrées qui se peuvent faire dans les armées, ou en la compagne.

Poulet d'Inde à la fromboise farcy, 1
Membre de mouton à la Cardinale, 2
Iaret de veau à l'epigramme, 3
Longe de veau à la marinade, 4
Canards en ragoust, 5

Pa-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pigeonneaux en ragouſt, 6
Pourlardes en ragouſt, 7
Boudin blanc, 8
Sauciſſes de blanc de perdrix, 9
Andoüilles, 10
Servelats, 11
Poulets marinez, 12
Manches d'eſpaules à l'olivier, 13
Piece de bœuf à l'Angloiſe, 14
Poitrine de veau à l'eſtoffade, 15
Perdix roſties en ragouſt, 16
Langue de bœuf en ragouſt, 17
Langue de porc en ragouſt, 18
Langue de mouton en ragouſt, 19
Queüe de mouton en ragouſt, 20
Membre de mouton à la daube, 21
Poulet d'Inde à la daube, 22
Civé de liévre, 23
Poitrine de mouton en aricot, 24
Agneaux en ragouſt, 25
Haut coſté de veau en ragouſt, 26
Piece de bœuf à la daube, 27
Membre de mouton à la logate, 28
Piece de bœuf à la marotte, 29
Queüe de mouton roſtie, 30

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Piece de bœuf & queuë de mouton au naturel, 31
Cochon à la daube, 32
Oye à la daube, 33
Oye en ragouſt, 34
Sarſelles en ragouſt, 35
Poulet d'Inde en ragouſt, 36
Cochon en ragouſt, 37
Longe de veau en ragouſt, 38
Alloüettes en ragouſt, 39
Foye de veau fricaſsé, 40
Pied de veau & de mouton en ragouſt, 41
Gras double en ragouſt, 42
Poulets fricaſſez, 43
Pigeonneaux fricaſſez, 44
Fricandeaux, 45
Fricaſsée de veau, 46
Ruelle de veau en ragouſt, 47
Eſpaule de veau en ragouſt, 48
Eſpaule de mouton en ragouſt, 49
Poitrine de veau fritte, 50
Longe de chevreuil en ragouſt, 51
Coſtellettes de mouton en ragouſt, 52
Bœuf à la mode, 53
Bœuf à l'eſtoffade, 54

La-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Lapreaux en ragouſt, 55
Longe de porc à la ſauce Robert, 56
Perdrix à l'eſtoffade 57
Chapon aux huiſtres 58
Allebran en ragouſt 59
Langue de mouton fritte 60
Foye de veau en ragouſt 61
Poulets à l'eſtuvée 62
Teſte de veau fritte 63
Foye de veau picqué 64
Abbatis de poulets d'Inde 65
Eſpaule de ſanglier en ragouſt 66
Cuiſſeaux de chevreuil 67
Membre de mouton à la logate 68
Cochon farcy 69
Pieds de mouton fricaſſez 70
Langue de mouton roſtie 71
Achis de viande roſtie 72
Attereaux 73
Achis de viande roſtie 74
Poupeton 75
Tourte de lard 76
Tourte de moëlle 77
Tourte de pigeonneaux 78
Tourte de veau 79

Pa-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Paſté de chapon deſoſſé 80
Paſté de gaudiveau 81
Paſté d'aſſiette 82
Paſté à la marotte 83
Paſté à l'Angloiſe 84
Paſté à la Cardinale, 85
Poulet en ragouſt dans une bouteille 86
Tranche de bœuf fort delée en ragouſt 87

Toutes ſortes d'autres viandes ſe peuvent mettre en ragouſt, comme bœuf, mouton, agneau, porc, de tel endroit que vous voudrez: chevreuil, biche marcaſſin: mais ſoignez à les bien approprier, & faire en ſorte qu'elles ſoient de bon gouſt.

Maniere d'appreſter les viandes des Entrées, dont la Table eſt cy-deſſus

1. *Poulet d'Inde à la framboïſe.*

Apres qu'il eſt habillé levés en le brichet, & tirés la chair, que vous acherés avec graiſſe & peu de chair de veau, que vous meſlerez enſemble

ble avec jaunes d'œufs & pigeonneaux, & le tout bien assaisonné, vous en remplirez vostre poulet d'Inde, & assaisonnerez de sel, poivre, clou battu, & capres, puis le mettrez à la broche, & le ferez tourner bien doucement; estant presquecuit, tirez le & le mettez dans une terrine avec bon bouillon, champignons, & un bouquet, que vous ferés avec persil, thin, & siboules liés ensemble: pour lier la sauce, prenez un peu de lard coupé, le faites passer par la poesle, & estant fondu, vous le tirerez, & y meslerez un peu de farine, que vous laisserez bien rousstir, & delayerez avec peu de bouillon & du vinaigre; la mettrez en suite dans vostre terrine avec jus de citron, & servez; si c'est au temps des framboises, vous y en mettrez une poignée par dessus, sinon de la grenade.

2. *Membre de mouton à la Cardinale.*

Prenez membre de mouton, le bat-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

battez bien, & lardez de gros lard, puis oſtez en la peau, le farinez & paſſez dans la poeſle avec du lard, & le faites cuire avec bon bouillon, bouquet de perſil, thin & ſiboules liez enſemble, champignons, troufles ou bien beatilles bien paſſez, & que la ſauce ſoit bien liée, puis ſervez.

3. *Iarets de veau à l'epigramme.*

Eſtans bien blanchis dans l'eau fraiſche, farinez les & paſſez par la poeſle avec du lard fondu ou du ſain fondu; caſſez les en ſuite & les mettez dans un pot bien aſſaiſonnés de ſel, poivre, clou, & un bouquet, mettez y un oygnon, peu de bouillon & de capres, puis les farinez avec de la paſte, & les eſtouffez avec le couvercle du pot, faites les cuire ainſi couverts peu à peu pendant trois heures, apres quoy, deſcouvrez les & faites reduire voſtre ſauce juſqu'à ce que le tout en ſoit meilleur, mettez y des champignons ſi vous en avez, & ſervez.

4. *Lon-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

4. *Longe de veau à la marinade.*

Battez la bien, & la lardez de gros lard, faites la mariner avec vinaigre, poivre, ſel, eſpice, clou, citron, orange, oygnon & romarin, ou ſauge; mettez la apres à la broche, & la faites roſtir & arroſer de la ſauce tant qu'elle ſoit cuite, & eſtant cuite vous la ferez mitonner dans la ſauce, que vous lierez avec chapelure ou farine nette delayée dans du bouillon, & garnirés voſtre plat de champignons, palets de bœuf, ou aſperges, puis ſervés.

5. *Canards en ragouſt.*

Lardez les de gros lard, & les paſſés par la poeſle, puis les empottez dans une terrine ou un pot, & y mettez bon aſſaiſonnement de ſel, eſpice battuë, ſiboules & perſil, ſelon voſtre gouſt; les laiſſés bien cuire, & garniſſez de ce que vous trouverez ſe rapporter mieux à la coleur, puis ſervez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

6. *Pigeonneaux en ragouſt.*

Plumez les à ſec & les vuidez & paſſez par la poeſle avec du lard ou ſain doux, empottez les avec bon bouillon, & les laiſſez bien cuire avec un bouquet; eſtans cuits, garniſſez les de leurs foyes & riz de veau, le tout bien aſſaiſonné de ſel & eſpice, puis ſervez.

7. *Poulardes en ragouſt.*

Prenez les bien mortifiées, & les lardez de gros lard, puis les paſſez par la poeſle, apres les avoir coupées par la moitié, empottez les avec bon bouillõ, & un bouquet; les aſſaiſõnez & laiſſez bien cuire avec troufles, châpignons ou quelques petits morceaux de viande roſtie, ſçavoir de mouton ou de porc frais pour leur donner gouſt, garniſſez les de leurs foyes, piſtaches ou citrõ, puis ſervez.

8. *Boudin blanc.*

Prenez boyaux de mouton, & les ratiſſez en ſorte qu'ils ſoient bien clairs, puis prenez quatre livres de pan-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

panne de porc frais, & la coupez bien menuë; prenez auſſy 2. blancs de chapon, les achés comme poudre & les meſlez avec voſtre panne, en ſuite mettez y quinze œufs crus, une pinte de laict, la mie de la moitié d'un pain blanc, aſſaiſonnez bien le tout de l'eſpice de ſauciſſes, que vous trouverez chez les Chaircuitiers toute preparée, & un peu d'anis; que ſi vous ne trouvez d'épice preparée, prenez poivre, clou, ſel, & gingembre, & les battez bien enſemble, puis entonnez le tout dans les boyaux avec un inſtrument de cuivre ou de fer blanc, fait exprés, que l'on nomme Boudiniere, & les faites blanchir dans du laict, & roſtir ſur le gril, un papier gras deſſous, puis ſervez.

9. *Sauciſſes de blanc de perdrix.*

Vos perdrix eſtant roſties tirez en le blanc, & le achés bien menu, prenés de la panne de porc frais quatre fois autant que de chair, meſlez le

le tout enſemble bien aſſaiſonné de meſme que le boudin blanc, mettés y auſſi du laict à proportion, & entonnez le tout dans des boyaux de mouton, ainſi que le boudin blanc, que vous ferez blanchir auſſi avec du laict, & lierez par les bouts, faites les roſtir à loiſir ſur du papier gras; ſi vous voulez entonnez les dans un boyau de petit cochon de laict, ou de poulet d'Inde, puis ſervez.

10. *Andoüilles.*

Prenez fraiſes de veau & les decoupez avec de la panne, du lard & de la chair de porc, faites mitonner le tout enſemble dans un pot; eſtant cuit & froid, vous y meſlerez un peu de laict & des œufs crus, puis l'entonnerez dans un gros boyau de porc, avec meſme aſſaiſonnement qu'au boudin blanc, faites en moitié laict & moitié eau; eſtant fait, mettez le roſtir ſur le gril, un papier gras deſſous, & ſervez.

11. *Ser-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

11. *Servelats.*

Prenez un boyau de bœuf, & le ratiſſés bien, du lard, de la chair de porc ou mouton, ou telle autre que vous voudrez, & apres l'avoir bien achée, pillez la avec poivre, ſel, vin blanc, clou, fines herbes, oygnon, & peu de panne de porc frais, puis entonnez voſtre appareil dans ce boyau, coupé par morceaux ſuivant la longueur d'un ſervelat, que vous lierez par le bout, & mettrez à la cheminée. Quand vous voudrez vous en ſervir, faites les cuire avec de l'eau, & ſur la fin un peu de vin & de fines herbes; apres qu'ils ſont cuits vous les pouvez garder un mois. Servés.

12. *Poulets marinez.*

Prenés vos poulets, les fendés en deux & les battez, puis les faites tremper dans du vinaigre bien aſſaiſonné de ſel & eſpice. Lors que vous voudrez ſervir, farinés les, ou y faites une petite paſte avec deux œufs crus, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& peu de farine delayé avec ces œufs: faites les frire avec du lard fondu, ou du ſain-doux; & quand ils ſeront frits, mettez les dans leur marinade un peu mitonner, puis ſervez.

13. *Manches d'eſpaules à l'olivier.*

Caſſez vos manches, les faites blanchir dans l'eau fraiſche, & eſſuyez; en ſuite eſtans farinez, paſſez les dans la poeſle avec du lard ou du ſain-doux. Quand ils ſeront bien frits, empottés les avec fort peu de bouillon, & y mettez un bouquet, peu de oygnon paſſé avec champignons, capres, roignons, & palets de bœuf, le tout bien aſſaiſonné de ſel, eſpice, ou poivre, couvrés les avec le couvercle, & faites un morceau de paſte molle pour fermer le pot de peur qu'il ne prenne de l'air, mettés les ſur un peu de braiſe, & les faites cuire à loiſir, puis ſervés.

14. *Pie-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

14. *Piece de bœuf à l'Angloiſe ou Chalonnoiſe.*

Ayez une piece de bœuf de poi trine & la faites bien bouillir ; com me elle ſera preſque cuite, tirez la & la lardez de gros lard, puis la met tés à la broche, une marinade deſ ſous dans la lechefritte ; la marinad ſe fait comme à la longe de veau dont vous l'arroſerés avec un bou quet de ſauge ; que ſi elle ne tient à la broche, prenez des baſtons & l liez par les deux bouts. Apre qu'elle ſera cuite, vous la tirerez & la mettrez dans une terrine, en ſuite faites la mitonner avec ſa marinade juſques à ce que vous ſoyez preſt de ſervir. Garniſſez la de ce que vous voudrez, de capres ou de navets, ou des deux enſemble, ou de palets de bœuf, ou de perſil, ou de la marinade meſme pourveu qu'elle ſoit bien liée, puis ſervez.

15. *Poitrine de veau à l'eſtoffade.*

Prenez poitrine d'un veau bien blanc

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

blanc & bien gras, mettez la dans une terrine au four, dessous des bardes de lard, & l'assaisonnés, puis la couvrez jusques à ce qu'elle ait pris couleur & soit plus de moitié cuite: apres passez, c'est à dire, mettez y champignons, palets de bœuf, capres & ris de veau, en sorte qu'ils se meslent & achevent de cuire ensemble.

16. *Perdrix en ragouſt.*

Prenez vos perdrix, habillez les, & les picquez de trois ou quatre lardons de gros lard, puis les farinez & les passez dans la poesle avec du lard ou sain-doux, en suite faites les cuire dans une terrine, bien consommer & assaisonner de sel & d'espice. Lors que vous voudrez servir, prenez du lard & le battez dans un mortier, meslez le dans vostre ragouſt, & servez.

17. *Langue de bœuf en ragouſt.*

Lardez la de gros lard, puis l'empottés, faites cuire & assaisonnez de haut gouſt. Lors qu'elle sera presque cuite, laissez la refroidir, picquez la

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

embrochez, & arroſez de ſon ragouſt jusques à ce qu'elle ſoit roſtie, & l'ayant tirée faites la mitonner dans ſa ſauce avec un peu d'oygnon pilé, un peu de lard, & un peu de vinaigre puis ſervés.

18. *Laugues de pourc en ragouſt.*

Prenez les fraiſches, & les paſſez par la poeſle avec du lard, puis les faites bien cuire dans un pot, & aſſaiſonnées de haut gouſt: eſtant preſque cuites, vous y meſlerez un oygnon pilé, troufles, farine ſeiche, & un peu de vin blanc, & les ferez mitonner dans leur meſme bouillon, eſtant cuites, ſervez.

19. *Langues de mouton en ragouſt.*

Prenés en pluſieurs, & eſtant bien cuites, farinez les & paſſez par la poeſle, faites les mitonner avec bon bouillon, & y paſſés peu d'oignon, champignons, troufles, perſil enſemble, le tout bien aſſaiſonné de ſel & poivre ſelon voſtre gouſt, avec un filet de verjus & de vinaigre, puis ſervez.

20. *Queuë*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

20. *Queuë de mouton en ragouſt.*

Prenez la jointe au membre, lardez la toute de gros lard, & la mettez cuire avec un piece de bœuf: lors qu'elle ſera à moitié cuite, tirez la, la farinez & paſſez par la poeſle puis la mettez dans une terrine avec bon bouillon, & l'aſſaiſonnez bien de champignons, capres, palets de bœuf, la couvrez, & la laiſſez bien cuire, puis ſervez.

21. *Membre de mouton à la daube.*

Il le faut bien larder avec gros lard, puis l'empotter avec de l'eau, & bien aſſaiſõner: lors qu'il ſera preſque cuit, mettez y du vin blanc à proportion, & le faites achever de cuire avec fines herbes, écorce de citron ou d'orange, mais fort peu de peur de l'amertume; lors que vous le voudrés ſervir garniſſez les bords du plat de perſil & de fleurs.

22. *Poulet d'Inde à la daube.*

Il ſe fait de meſme que le membre de mouton, hors qu'il le faut bien lier avant que de le mette cuire, garni

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

amplement de ſel, & de toute ſorte d'eſpice, meſme aſſaiſonnement, vin blanc, &c. Servez le avec perſil.

23. *Civé de liévre.*

Prenez un liévre, decoupez le par morceaux, l'empottez avec du bouillon, le faites bien cuire, & aſſaiſonnez d'un bouquet; eſtant à moitié cuit, mettez y un peu de vin, & y paſſez un peu de farine avec un oygnon & fort peu de vinaigre; ſervez à ſauce verte, & promptement.

24. *Poitrine de mouton en aricot.*

Paſſez la par la poeſle avec beurre oulard fondu, puis l'empottez avec du boüillon, & aſſaiſonnez de ſel; eſtant à moitié cuite, paſſez auſſi par la poeſle des navets coupez en deux ou autrement, les meſlez enſemble, ſans oublier un peu de lard paſſé avec un peu de farine, un oygnon aché bien menu, un filet de vinaigre, & un bouquet, ſervez à ſauce courte.

25. *Agneau en ragouſt.*

Faites le roſtir, puis le mettez dans une

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

une terrine avec un peu de bouillon, vinaigre, sel, poivre, clou, & un bouquet, peu de farine passée, peu d'oygnon pilé, capres, champignons, écorce de citron ou d'orange, & le tout bien mitonné ensemble, servez.

26. *Haut costé de veau en ragoust.*

Coupez le par costes, les farinés, & les passez par la poesle avec du lard, puis les empottez, & les faites cuire avec peu de bouillon, capres, asperges, trousles & le tout bien mitõné, servez.

27. *Piece de bœuf à la daube:*

Apres qu'elle est à moitié cuite, lardez la de gros lard, & la remetez cuire avec le mesme bouillon si vous voulez, puis estant bien cuite & assaisonnée, sans oublier le vin, servez comme l'esclanche.

28. *Membre de mouton à la logate.*

Apres l'avoir bien choisi, battés le bien, ostez en la peau & la chair du manche, dont vous couperez le bout; le lardez avec moyen lard, le farinés & passés par la poesle avec lard ou

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſain-doux. Lors qu'il vous paroiſtra bien roux, empottés le avec une cueillerée de bouillon bien aſſaiſonné de ſel, poivre, clou, & un bouquet; vous y pouvez mettre capres, champignons, troufles. Eſtouffés le d'un couvercle fermé avec de la farine, ny trop molle ny trop dure, delayée dans de l'eau, & faites cuire ſur peu de charbon l'eſpace de trois heures. Eſtant cuit, découvrés le, & le garniſſés de ce que vous avez à y mettre, comme roignons, cus d'artichaux, ris de veau, & ſauce courte; ſervez, & autour du plat mettez citron coupé, ou grenade.

29. *Piece de bœuf à la marotte.*

Eſtant preſque cuite, lardés la de gros lard, puis faites un paſté de paſte biſe de la grandeur qu'eſt voſtre piece de bœuf, bien aſſaiſonnée de tout ce que vous voudrez, & garnie de meſme avec capres. Lors qu'elle aura cuit fort longtemps avec bouillon, paſſés y oygnon & ail battus, puis ſervés.

30. *Queuë*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

30 *Queuë de mouton roſtie.*

Eſtant bien cuite, levés en la peau, couvrés la de ſel, mie de pain, & perſil aché, puis la paſſés par la poeſle devant & non deſſus le feu, puis ſervés avec verjus & perſil autour du plat.

31. *Piece de bœuf, & queuë de mouton au naturel.*

Prenés une piece de bœuf ſortant de la boucherie, ſaupoudrez la d'un peu de ſel, non par trop, de peur d'avoir affaire du bouillon, faites la bien cuire, & levés ce qui aura eſté ſallé, comme les peaux : ſi vous voulez, reſallez la & poudrez de ſel menu : ſervez avec perſil ou pain frit autour du plat, & quelquefois de petits paſtez, ou quelque liaiſon de ragouſt.

La queuë de mouton au naturel ſe fait de meſme que la piece de bœuf, eſtant bien cuite oſtez la peau, la poudrez de ſel, garniſſez le tour du plat de perſil, & la ſervés chaude.

32. *Cochon à la daube.*

Eſtant bien habillé, coupez le en cinq

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

cinq morceaux, puis y passez peu de gros lard, & le mettez avec bouillon, vin blanc, fines herbes, oygnon, & estant bien assaisonné de sel & autres ingrediens, servez avec persil autour du plat.

La sauce courte y demeure en gelée pour servir froid, & y mettez saffran si vous voulez.

33. *Oye à la daube.*

Lardez la de gros lard, & la faites bien cuire, puis y mettez une pinte de vin blanc, & l'assaisonnez bien de tout ce qu'il faut pour une daube. Si vous voulez la passer sur le gril, & la servir coupée en quatre, avec une sauce Robert par dessus, vous le pouvez.

34. *Oye en ragoust.*

Prenez une oye, la coupez en quatre, estant bien battuë, la farinez & passez par la poësle, puis la faites cuire avec du bouillon, l'assasonnés de toute sorte d'épices, & d'un bouquet. La garnissez de tous ses abatis, qui sont

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſont foye, juſier, aiſles & col; que la ſauce ſoit courte & liée, avec jaunes d'œufs délayez dans du verjus, puis ſervez.

35. *Sarſelles en ragouſt.*

Eſtant habillées, lardez les de moyen lard, les paſſez par la poeſle, & les faites mitonner avec bouillon bien aſſaiſonné, puis les remettez avec un peu de lard & de farine, oygnon, capres, champignons, truffles, piſtaches, & eſcorce de citron, le tout enſemble, puis ſervez.

36. *Poulet d'Inde en ragouſt.*

Fendez le & battez, puis le picquez ſi voulez de gros lard, le farinez & paſſez par la poeſle, le mettez en ſuite mitonner dans une terrine avec bon bouillon, bien aſſaiſonné & garny de ce que vous voudrez, faites le cuire juſqu'à ſauce courte, & ſervez.

37. *Cochon en ragouſt.*

Apres l'avoir habillé, levez en la peau ſi vous voulez, puis le coupez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

en quatre, le farinez, paſſez par la poeſle, bien aſſaiſonné au gouſt: garniſſez le de capres, truſles, champignons, & ſervez à ſauce courte.

38. *Longe de veau en ragouſt.*

Eſtant bien battüe, lardez la de gros lard & l'embrochez, puis eſtant à moitié cuite, mettez la mitonner avec bon bouillon, & faites une ſauce liée avec farine & oygnon paſſé; garniſſez de champignons, artichaux, aſperges, truſles, & ſon roignon eſtant decoupé, ſervez.

39. *Alloüettes en ragouſt.*

Eſtans habillées, oſtez leur le jufier & leur écraſés un peu l'eſtomach, les farinez & paſſez avec du lard; eſtans bien rouſſes faites les mitonner, & aſſaiſonnez de capres & de champignons: vous y pouvez mettre écorce de citron, ou jus d'eſclanche de mouton, ou orange, ou un bouquet: dégraiſſez les, & ſervez avec ce que vous aurez à ſervir.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

40. *Foye de veau fricassé.*

Coupez le par tranches fort delicées, puis les passez par la poesle avec du lard ou de beurre, bien assaisonnées de sel, poivre, oygnon aché bien menu, & une goutte de bouillon, vinaigre ou verjus de grain, & pour lier la sauce mettez y chapelure de pain bien passée, vous le pouvez servir sans mitonner, crainte qu'il ne durcisse, avec capres, champignons, & garny autour du plat de ce que vous aurez.

41. *Pieds de veau & de mouton en ragoust.*

Estans bien cuits, farinez les & passez par la poesle avec du lard ou saindoux, puis les mettez mitonner avec peu de bouillon, peu de verjus, un bouquet, un morceau de citron, & farine passée, le tout bien assaisonné & la sauce courte, meslez y des capres, puis servez.

Les pieds de mouton se font de mesme; estans bien cuits, & lever osté,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

oſté, farinez les & paſſez avec lard ou ſain-doux, & les mettez mitonner avec peu de bouillon & verjus, un bouquet, morceau de citron, & farine paſſée, le tout bien aſſaiſonné & ſauce courte, meſlez y des capres, & ſervez.

42. *Gras double en ragouſt.*

Eſtant bien blanc & bien cuit, coupez le bien menu, le fricaſſez avec lard, perſil & ſiboule, & aſſaiſonné avec capres, vinaigre, farine frite & un oygnon, faites le mitonner, & ſervez.

Vous pouvez auſſi y meſler en autre façon jaunes d'œufs & verjus pour liaiſon.

Autre façon.

Prenez le bien gras, le decoupez & poudrez de ſel & de mie de pain, faites le roſtir ſur le gril, & l'aſſaiſonnez de verjus de grain ou vinaigre, jus d'orange ou de citrõ, puis ſervez.

43. *Poulets fricaſſez.*

Eſtans habillez, decoupez par mor-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

morceaux, & bien lavez, faites les bouillir avec bon bouillon, & quand ils ſeront preſque cuits, mettez les égouter, & puis les fricaſſez. Apres cinq ou ſix tours, aſſaiſonnez les de ſel & bonnes herbes, comme perſil, ſiboules, &c. delayez des jaunes d'œufs pour lier la ſauce, & ſervez.

44. *Pigeonneaux fricaſſez.*

Apres les avoir bien échaudez, découpez les par morceaux, & les paſſez par la poëſle avec du lard & beurre, moitié l'vn & moitié l'autre : Eſtans bien fricaſſez, jettez y ſiboules, perſil, aſperges, poivre, ſel, clou battu, les arroſez de bouillon bien aſſaiſonné, & les ſervez blanchis ou non.

45. *Fricandeaux.*

Pour les faire, prenez du veau, le découpez par petites tranches, & les battez bien avec le manche du couteau ; achez toutes ſortes d'herbes, graiſſe de bœuf ou mouton, & un peu de lard, & eſtant bien aſſaiſonnées

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nées & liées avec des œufs crus, les roulez parmy ces tranches de viandes, puis les faites cuire dans une terrine ou tourtiere ; eſtans cuites ſervez les avec leur ſauce.

46. *Fricaſſée de veau.*

Prenez du veau & le coupez par tranches deliées, farinez les fort peu, & les paſſez par la poëſle, & aſſaiſonnez de ſel avec un oygnon picqué de cloux, puis mettez les mitonner avec un peu de bouillon, & la ſauce eſtant liée, ſervez.

47. *Ruelle de veau en ragouſt.*

Lardez la de gros lard, l'embrochez & la faites cuire un peu plus de moitié, mettez la mitonner avec peu de bouillon & un bouquet, & couvrez bien ; eſtant cuite, ſervez avec une ſauce liée de chapeleure de pain ou farine, & un oygnon : Servez la garnie de truffes & champignons.

48. *Eſpaule de veau en ragouſt.*

Faites la blanchir & la farinez, puis la paſſez par la poeſle, eſtant bien rouſſe

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

rousse mettez la mitonner dans une terrine : estant presque cuite, assaisonnez la d'un bouquet, de toutes sortes de beatilles, champignons, passez y un peu de farine, un peu d'oygnon aché, & un filet de vinaigre, puis servez.

49. *Espaule de mouton en ragoust.*

Battez la bien & en ostez la peau, puis la farinez & passez par la poesle avec beurre ou lard fondu ; en suitte, mettez la mitonner avec bon bouillon, un bouquet, & bon assaisonnement, garnissez la de ce que vous aurez, entr'autres choses de capres, & servez.

50. *Poitrine de veau frite.*

Estant blanchie, faites la cuire dans une grande marmite ou dans un autre pot ; il n'importe qu'elle cuise avec d'autre viande. Apres qu'elle est cuite, ouvrez la en deux, & faites une paste liquide avec un peu de farine, œufs, sel, & peu de persil, & puis la mouillez dans cét appareil ; fai-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

faites la frire en ſuitte dans du ſain-doux ou du lard fondu, & eſtant tirée, jettez deſſus une poignée de perſil bien verd & bien ſec, c'eſt à dire, paſſé dans la poëſle avec beurre bien chaud, & bien roux. Servez.

51. *Longe de chevreüil en ragouſt.*

Lors qu'elle eſt bien picquée, mettez la à la broche, puis eſtant à moitié cuite, arroſez la avec poivre, vinaigre, & peu de bouillon; faites lier la ſauce avec chapeleure de pain, ou farine delayée, puis ſervez.

52. *Coſtelettes de mouton en ragouſt.*

Decoupez les, puis les battez & enfarinez, les paſſez en ſuite par la poëſle, eſtant paſſées mettez les avec bon bouillon & capres, & le tout bien aſſaiſonné, ſervez.

53. *Bœuf à la mode.*

Battez le bien & le lardez avec de gros lard, puis le mettez cuire dans un pot avec bon bouillon, un bouquet, & toutes ſortes d'eſpices, & le

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

le tout estant bien consommé, servez avec la sauce.

54. *Bœuf à l'estoffade.*

Coupez le en tranches fort deliées, & estant bien battuës, farinez les & les passez par la poësle avec du lard; mettez les en suite dans une terrine ou dans un pot avec bon bouillon; le tout bien assaisonné, servez avec sauce courte.

55. *Lapreaux en ragoust.*

Vous les pouvez fricasser comme poulets, ou les passer par la poësle avec un peu de farine messée avec le beurre, puis les mettez mitonner avec bon bouillon, & assaisonnez avec capres, jus d'orange ou citron, & bouquet ou siboule. Servez.

Autre façon.

Lors qu'ils sont rostis, découpez les en pieces, les passez par la poësle, & mettez mitonner dans un plat avec jus d'orange, capres, peu de chapeleure de pain, sauce de haut goust & courte, servez.

56. *Lon-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

56. *Longe de porc à la ſauce Robert.*

Lardez la de gros lard, puis la faites roſtir, & l'arroſez de verjus & vinaigre avec un bouquet de ſauge. La graiſſe eſtant tombée, prenez la pour fricaſſer un oygnon, lequel eſtant fricaſſé vous mettrez ſous la longe avec la ſauce dont vous l'aurez arroſée: Le tout eſtant un peu mitonné enſemble, de peur qu'elle ne s'endurciſſe, ſervez. Cette ſauce s'appelle ſauce Robert.

57. *Perdrix à l'eſtoffade.*

Prenez vos perdrix & les lardez de gros lard, & les paſſez par la poéſle avec beurre ou lard fondu; eſtans bien rouſſes empotez les avec bon bouillon, & les faites cuire bien aſſaiſonnées. Pour la garniture vous aurez truffes, champignons, aſperges fricaſſées, avec quoy les ferez mitonner, ſervez avec citron & piſtaches. Si la ſauce n'eſt aſſez liée, prenez un peu de farine ou de vos liai-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

liaisons & ne la liez pas trop, crainte qu'elle ne soit trop espaisse.

58. *Chapon aux huistres.*

Vostre chapon estant habillé & bardé de lard & de papier beurré par dessus, faites le rostir, & lors qu'il rostit, mettez dessous une lechefritte, apres que vous aurez bien nettoyé vos huistres, vous les blanchirez si elles sont vieilles : estant bien nettes & blanchies passez les par la poësle avec ce qui est tombé de vostre chapon, & les assaisonnez de champignons, oygnon picqué & un bouquet ; estans bien fricassées, vous osterez le bouquet, & le reste vous le mettrez dans le corps du chapon, que vous ferez mitonner avec un peu de capres, puis servez.

59. *Allebran en ragoust.*

Estans habillez, passez les par la poësle, avec beurre ou lard, puis les mettez mitonner dans une terrine avec bon bouillon & un bouquet, le tout bien assaisonné ; estans bien cuits,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

cuits, & la ſauce bien liée, mettez capres, champignons, truffles, ſervez.

60. *Langues de mouton frittes en ragouſt & begneſts.*

Prenez vos langues, & les fende par la moitié, puis les paſſez par l poëſle avec beurre ou lard fondu, & les aſſaiſonnez bien. Mettez les e ſuitte dans un plat avec verjus & mu ſcade; prenez apres peu de farine & la delayez avec un œuf, & la ſauce qu eſt deſſous vos langues, que vous jet terez dans cét appareil; faites la frir avec du lard fondu ou du ſain-doux Eſtant fritte, jettez dans la poëſle un poignée de perſil, & faites en ſort qu'il demeure bien verd, ſervez le ſeiches ou bien avec une marinade, & le reſte de voſtre ſauce.

61. *Foye de veau en ragouſt.*

Lardez le de gros lard, & le mettez dans un pot bien aſſaiſonné avec un bouquet, écorce d'orange, & capres; puis eſtant bien cuit, & la ſauce

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ce liée, coupés le par tranches, & ſervés.

62. *Poulets à l'eſtuvée.*

Decoupez les bien menus, & les mettez cuire avec peu de bouillon, du vin blanc & beurre bien frais, aſſaiſonnez les de ſiboules & perſil achez enſemble; lors qu'ils ſeront cuits, delayez jaunes d'œufs avec du verjus pour lier la ſauce, & ſervez.

63. *Teſte de veau fritte.*

Eſtant habillée & cuite, vous la deſoſſerez, puis vous ferez une paſte liquide avec des œufs, bien aiſſaiſonnée. Trempez y cette teſte, & la mettez frire avec du ſain-doux; eſtant bien fritte, poudrez la de ſel, jus de de citron ou verjus, puis la ſervez avec perſil frit.

64. *Foye de veau picqué.*

Picquez le bien menu de lardons, puis le mettez à la broche, & faites une marinade deſſous, dont vous l'arroſerez en cuiſant, afin que la marinade ſe tourne en ſauce. Eſtant cuit, fai-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

faites le mitonner avec capres, & ſervez.

Vous pouvez vous ſervir de foye de veau pour lier des ſauces, & d'autresfois pour faire du boudin gris.

65. *Abbatis de poulets d'Inde.*

Faites les blanchir dans l'eau fraiſche & cuire avec bon bouillon, lorqu'ils ſeront preſque cuits, paſſez les par la poëſle avec du lard & bon aſſaiſonnement, que la ſauce ſoit courte & puis ſervez.

66. *Eſpaule de ſanglier en ragouſt.*

Lardez la de gros lard, puis la mettez dans une chaudiere pleine d'eau, avec ſel, poivre, & un bouquet; prenez bien garde de ne la trop aſſaiſonner, parce qu'il faut reduire le bouillon à une ſauce courte. Eſtant plus de moitié cuite, vous y mettrez une pinte de vin blanc, du clou, & une feuille de laurier, ou un baſton de roſmarin, puis eſtant bien cuite, & la ſauce courte, vous la lierez; & pour ce faire, faites fondre du lard, & y paſſez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

paſſez un peu de farine, puis mettez y un oygnon aché bien menu, faites luy faire un tour ou deux de poëſle, & le verſez dans voſtre ſauce, que vous ferez mitonner avec capres & champignons, & le tout eſtant bien aſſaiſonné, ſervez.

67. *Cuiſſeaux de chevreüil.*

Ils ſe peuvent faire de meſme que l'eſpaule de ſanglier; comme auſſi la longe & l'eſpaule, ou bien apres les avoir lardés de gros lard, vous les pouvez paſſer par la poëſle pareillement avec du lard & de la farine, apres quoy vous les ferez cuire avec du bouillon, & lierez la ſauce de meſme.

68. *Membre de mouton à la logate.*

Voyez en la page 53. article 28.

69. *Cochon farcy.*

Il le faut prendre ſous la mere, le ſaigner dans de l'eau preſte à bouillir, le peller, le couper entre les cuiſſes, lever la peau, la queuë, les pieds, & la teſte, puis les mettre tremper juſques

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ques à ce que vous en ayez affaire laissez le corps, vous le trouverez bien apres. Pour le farcir, prenez de veau & gtaisse de bœuf, fraisez le bien en façon de gaudiveau, puis vous en emplirez la peau avec champignons passez par la poësle, pigeonneaux, riz de veau, un brin de fines herbes, & de tout ce que vous aurez, jusques à ce qu'elle ait la forme de cochon, vous recouserez ce qui sera ouvert, le trousserez & ferez blanchir dans l'eau tout prest à mettre à la broche Vne heure & demie devant disner l'embrocherez au travers de la teste, l'envelopperez avec du papier beurré, & le lierez par les deux bouts avec des éclipses de bois, & à mesure qu'il cuira l'arroserez de beurre. Estant cuit, vous le developperez & osterez le filet, en sorte qu'il ne paroisse avoir esté farcy, puis servez.

Puis le corps de ce cochon estant habillé, faites le blanchir, mais fort peu

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

peu, picquez le bien, & le faites roſtir comme s'il eſtoit entier, ou comme un agneau ; eſtant cuit vous le pouvez ſervir avec une ſauce verte.

70. *Pieds de veau fricaſſez.*

Eſtans bien cuits, coupez les fort menus, & les paſſés par la poeſle avec du lard ou du beurre. Ayant fait trois ou quatre tours, mettez y ſiboule & perſil achez enſemble. Incontinent apres mettez y fort peu de boüillon, & aſſaiſonnez bien le tout. Eſtant preſt à ſervir, delayez des œufs à proportion de voſtre viande, comme pour quatre pieds trois œufs, avec du verjus de grain ou commun : vous y pouvez mettre grozeille au lieu de verjus de grain, puis voſtre ſauce eſtant courte, meſlez y voſtre liaiſon, & ſervez.

Les pieds de mouton ſe font de meſme: Prenez les fort blancs & bien cuits, coupez les bien menus, & oſtez le ver qui eſt dedans, puis les fricaſſez & aſſaiſonnez avec perſil &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſiboule achez enſemble; faites voſtre liaiſon comme deſſus, meſſez la, & ſervez.

71. *Langues de mouton roſties.*

Habillez les & coupez par la moitié, puis les arroſez pour faire tenir deſſus mie de pain & ſel menu, & les mettez ſur le gril; faites une ſauce avec peu de boüillon, beurre frais, ſiboules & perſil entier, peu de chapelure, ſel, poivre, muſcade, le tout paſſé enſemble par la poëſle, puis faites mitonner les langues avec la ſauce. Eſtant preſt de ſervir, garniſſez voſtre aſſiette ou plat, ſi c'eſt en Hyver, de capres, jus de citron, ou champignons, puis ſervez.

Autre façon.

Eſtans cuites, aſſaiſonnez les & coupez par la moitié, puis les faites frire avec une paſte liquide. Servez avec jus de citron, perſil frit, & garniſſez.

Autre façon en ragouſt.

Nettoyez les bien, levez en les pa-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

palets, & les fendez, mettez auſſi par deſſus mie de pain & ſel menu, faites les roſtir, & apres qu'elles ſeront roſties les mettez dans la lechefritte ſous le roſt, faites une ſauce avec perſil, ſiboule ou oygnon achez menu, beurre frais & verjus de grain, & lors que vous ſerez preſt à ſervir délayez jaunes d'œufs dans voſtre ſauce, & la jettez deſſus vos langues, pius ſervez promptement.

Autre façon.

Prenez vos langues à moitié cuites, habilez les, puis les faites mitonner dans un pot avec du bouillon, & les paſſez par la poëſle avec lard fondu, peu de farine, oygnon aché, le tout bien aſſaiſonné, ſervez les garniers de ce que vous aurez, entre autre de capres achées, avec ſauce courte.

Autre façon.

Vos langues eſtans roſties & picquées, ſervez les mittonnées dans une ſauce courte, liée comme cy-deſſus. Ou bien vous les pouvez faire mi-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tonner avec une ſauce douce.

72. *Achis de viande roſties.*

Achis de viande roſtie, ſoit gali-maffrée ou autre, ſe fait ainſi : Ayant levé la peau vous couperez l'eſpaule prés du manche, deſoſſerez le manche, & mettrez la peau devant le feu; puis vous deſoſſerez pareillement la palette, & acherez la viande bien menuë avec capres & perſil ; ce qu'eſtant fait, faites la mitonner avec une ſiboule ou un oygnon picqué, le tout bien aſſaiſonné ; & pour rendre voſtre achis plus delicat, mettez y un peu de mie de pain & de beurre frais, ſi vous voulez : Mettez le dans un plat, ou ſur une aſſiette, & l'arroſerez de ſon jus ou d'autres, & la peau par deſſus, puis ſervez. Vous pouvez le garnir de grenade, citron, ou pain cuit.

Achis de perdrix ſe fait de meſme, à la reſerve que vous le pourrés nourrir de jus, & garnier de ce que vous jugerés à propos.

73. *At-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

73. *Attereaux.*

Prenez une ruelle de veau, la coupés par tranches fort deliées, aux endroits où il n'y a point de filets. Faites picquer vos tranches de lardons, & les mettés cuire dans une tourtiere couverte, puis avec peu de bouïllon faites les mitonner, liés voſtre ſauce, & les ſervés garnies.

74. *Achis de viande cruë.*

Prenés telle viande que vous voudrés, oſtés en les filets, & la achés bien, blanchie ou non, peu apres meſlez y deux fois autant de graiſſe de bœuf d'aupres du roignon ayant oſté le filet; puis le tout bien aché & bien aſſaiſonné, delayez la avec du boüillon, & la faites mitonner. Vous la pouvez garnir de marons, ou de ce que vous aurez propre à garnir. Eſtant cuite, ſervez avec graiſſe.

75. *Poupeton.*

Prenez chair de veau & graiſſe de bœuf ou de mouton, achez les bien enſemble, & aſſaiſonnez, meſlez y

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

des œufs pour lier la farce, & en ſuitte coupez trois ou quatre bardes de lard, ſur leſquelles vous eſtendrez voſtre chair achée, que vous couvrirez de pigeonneaux, beatilles, riz de veau, aſperges, champignons, jaunes d'œufs, roignons, creſtes, artichaux, & au deſſus de tout cela vous y mettrez encore de la chair, & le tout eſtant bien aſſaiſonné, le ferez cuire, puis ſervez.

76. *Tourte de lard.*

Prenés du lard, le decoupés, & le faites fondre entre deux plats, aſſaiſonnés le de meſme que la tourte de moêſle, que vous trouverés en l'article ſuivant; eſtant cuitte, ſervés.

77. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moêlle, & la faites fondre, eſtant fonduë paſſez la, & y meſlez ſucre, jaunes d'œufs, piſtaches, ou amendes pillées; faites en ſuite une abbaiſſe fort deliée de paſte fine, ſur laquelle vous mettrés voſtre appareil, bandés la ſi vous voulez,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

lez, faites la cuire, & la ſervez ſucrée.

78. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites voſtre paſte fine & la laiſſez repoſer; puis prenez vos pigeonneaux, les nettoyez, & les faites blanchir. S'ils ſont trop gros, coupez les, & prenez gaudiveaux, aſperges, champignons, cus d'artichaux, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs, cardes, palets de bœuf, troufles, verjus de grain, ou groſeilles. Garniſſez voſtre tourte de ce que vous avez, ſans oublier l'aſſaiſonnement, puis ſervez.

79. *Tourte de veau.*

Prenez un morceau de veau, le faites blanchir, & le achez avec deux fois autant de graiſſe de bœuf: eſtant bien aſſaiſonné, faites une abbaiſſe de voſtre paſte fine, mettez deſſus voſtre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez, comme beatilles, &c. ſucrez ſi vous voulez; puis eſtant cuite, ſervez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

80. *Paſté de chapon deſoſſé.*

Voſtre chapon eſtant deſoſſé, farciſſez le au dedans de toutes fortes de beatilles, andoüillettes, champignons, troufles, moëlle, capres, cardes, riz de veau, & gaudiveaux, eſtant farcy dreſſez le ſur paſte fine, le bandez de papier beuré, le liez avec un fil, & le couvrez bien aſſaiſonné. Eſtant cuit ſervez.

81. *Paſté de gaudiveau.*

Dreſſez voſtre paſte en ovalle, la garniſſez de vos gaudiveaux, au milieu deſquel vous mettrez toute ſorte de garniture, comme champignons, foyes de chapons gras, cardes, jaunes d'œufs durs, riz de veau, & aſſaiſonnerez le tout. Bandez le de paſte par deſſus, & lors qu'il ſera cuit, ſervez avec ſauce de verjus, jaunes d'œufs, & muſcade.

82. *Paſté d'aſſiette.*

Prenez chair de veau & graiſſe de bœuf ou de mouton, faites en une façon de gaudiveaux, puis dreſſez voſtre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſtre paſte bien proprement à hauteur de demy pied, & l'empliſſez d'un lict de chair, & au deſſus un autre lict de champignons, un autre de carde ou de cardeaux, ou pigeonneaux, palets de bœuf, roignons & jaunes d'œufs, en ſorte que le lict de deſſus ſoit de vos gaudiveaux, couvrez le & aſſaiſonnez, puis ſervez.

83. *Paſté à la marotte.*

Prenez farine de ſeigle, que vous ſallerez, faites en voſtre paſte, & l'ajuſtez en forme de paſté. Vous prendrez en ſuite un liévre ou deux, membres de mouton avec un peu de graiſſe de bœuf, que vous acherez enſemble bien menu, & aſſaiſonnerez, faites en ſuite voſtre paſté, auquel par deſſus vous laiſſerez un ſouſpirail, lors qu'il aura cuit trois heures, tirez le & le rempliſſez de bon bouillon, remettez le au four, & lors qu'il ſera entierement cuit, ſervez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

84. *Pasté à l'Angloise.*

Prenez un levraut ou un liévre, achez le bien avec graisse de bœuf ou de mouton, ou mesme avec du blanc de chapon; meslez bien le tout ensemble, & assaisonnez, mettez y si vous voulez des capres & du sucre. Faites ainsi vostre paste, lors qu'elle sera farinée estendez la, & la pliez en trois ou quatre comme une serviette, mettant du beurre frais sur chaque lict de paste, en sorte que pour une livre de paste il y ait une demie livre de beure, à proportion. Ainsi accommodée, laissez la reposer quelque peu, & faites en suite vostre pasté, que vous garnirez au dehors de papier beurré. Faites le bien cuire, le dorez d'un jaune d'œuf, & servez.

85. *Pasté à la Cardinale.*

Faites vos pastez fort hauts & fort estroits, empliſſez les de gaudiveaux, & les couvrez en sorte que le couvercle soit aussi fort haut; puis les servez principalement pour garniture

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ture à une piece de bœuf, ou ſur une aſſiette.

86. *Poulet en ragouſt dans une bouteille.*

Deſoſſez entierement un poulet, mettés en la peau dans une bouteille ſans oſier, & laiſſez dehors l'ouverture du col, que vous lierez au goulot de cette bouteille : faites en ſuitte telle farce que vous voudrez avec champignons, troufles, riz de veau, pigeonneaux, aſperges, & jaunes d'œufs, dont vous emplirez la peau du poulet ou du chapon, que vous lierez & laiſſerez aller dans cette bouteille, qu'il faut boucher de paſte. Vous ferez cuire voſtre ragouſt bien aſſaiſonné dans la marmitte, dont vous l'oſterez peu avant que de ſervir, & mettrez mittoner devant le feu. Et quand vous ſerez preſt de ſervir, coupés cette bouteille avec un diamant, en ſorte que le bas demeure plein & entier, puis vous ſervirés.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Memoire des viandes qui ſe peuvent ſervir au Second.

Le Faiſan,	1
La Genilotte,	2
Le Rouge,	3
La Tourte,	4
Le Levraut,	5
La Caille,	6
La Perdrix,	7
Le Chapon,	8
Pigeonneaux,	9
Poulets de grain,	10
Poulets d'Inde,	11
Allebrans,	12
Bizets,	13
Eſtudeaux,	14
Aigneau,	15
Sarcelles,	16
Oyſon,	17
Marcaſſin,	18
Lapreaux,	19
Mauviette,	20
Ralle,	

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Ralle, 21
Perdreaux, 22
Cailleteaux, 23
Dindonneaux, 24
Pluviers, 25
Longe de Cerf, 26
Filet de Cerf, 27
Longe de Chevreuil, 28
Ortolans, 29
Grives, 30
Beccasses, 31
Beccassines, 32
Pigeons ramiers, 33
Longe de veau, 34
Cochon picqué, 35
Oye sauvage, 36
Oye privée, 37
Poulettes d'eau, 38
Chapon au cresson, 39
Cochon de laict au naturel, 40
Cus blancs, 41
Heron, 42
Rable de liévre, 43
Espaule ou longe de sanglier, 44
Porc privé, 45

Faon

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Faon de biche, 46
Faon de chevreuil, 47
Filet de chevreuil, 48
Poitrine de veau farcie, 49
Haut costé de mouton, 50
Longe de mouton, 51
Alloyau, 52
Langue de bœuf fraische, 53
Membre de mouton à la Royalle, 54
Membre de mouton farcy, 55
Poularde grasse, 56
Batteurs de pavé, 57
Espaule de veau rostie, 58
Foye de veau, 59
Allouettes, 60
Canard sauvage, 61

Maniere d'accommoder & servir les viandes susdites.

Avant que de discourir sur la façon d'appreſter les viandes, je vous donne advis de garnir vos plats de fleurs ſelon les saiſons & la commodité; & qu'à

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

qu'à la fin de cette partie vous trouverez comme il faut faire les ſauces, dont il eſt fait mention dans quelques-uns des diſcours qui ſuivent.

1. *Le Faiſan.*

Faites le blanchir ſur le feu, c'eſt à dire, refaire ſur le gril, & luy laiſſez une aiſle, le col, la teſte, & la queuë; picquez le de lardons, & enveloppez ce qui eſt de plume avec du papier beurré; faites le cuire, ſervez & le développez.

2. *La Genilotte.*

Elle s'accommode de meſme.

3. *Le Rouge.*

Il s'accommode auſſi de meſme.

4. *La Tourte.*

Lors qu'elle eſt habillée, faites la picquer, & la mettez à la broche.

5. *Levraut.*

Eſtant habillé, faites le blanchir ſur le feu, enſaignés le de ſon ſang, le picquez & l'embrochez. Eſtant cuit, ſervez avec une poivrade, ou une ſauce douce.

6. *La*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

6. *La Caille.*

Eſtant habillée, faites la blanchir ſur le feu, & la bardez d'une barde de lard, que vous couvrirez de fueilles de vignes en leur ſaiſon, eſtant cuite, ſervez.

7. *La Perdrix.*

Eſtant habillée & blanchie ſur le feu, il la faut bien picquer, faire cuire, & eſtant cuite, ſervez.

8. *Chapon.*

Apres que vous l'aurez habillé, s'il eſt gras par excez, bardez le d'un papier gras, & mettez dedans un oygnon picqué, du ſel, & peu de poivre : eſtant cuit, ſervez.

9. *Pigeonneaux roſtis.*

Au ſortir de la volliere, ſaignez les dans l'eau, puis les échaudez & habillez. Vous les bardez ſi vous voulez avec fueilles de vignes par deſſus, ou les picquez; eſtans roſtis, mettez poivrade deſſous, & ſervez.

10. *Poulets de grain,*

Il les faut plumer à ſec, habiller, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& faire blanchir ſur le feu. Cela fait, picquez les ou bardez, faites les roſtir, puis ſervez.

11. *Poulet d'Inde.*

Il ſe plume pareillement à ſec, faut le blanchir ſur le feu, puis roſtir, & ſervez.

12. *Allebrans.*

Habillez les & faites bien blanchir ſur le feu, & ſi vous voulez faites leur quatre roſettes de lardons ſur les quatre membres; eſtans cuits, ſervez avec poivrade, ou ſauce douce.

13. *Le Bizet.*

Eſtant bien habillé, picquez le, mettez le à la broche, & ſervez.

14. *Eſtudeaux.*

Prenez vos eſtudeaux, les habillez, & faites blanchir ſur le feu, puis les picquez & faites cuire, & ſervez.

Vous les pouvez ſervir ſecs ou avec une ſauce faite d'eau, ſel, poivre, & ſiboule achée.

Vous les pouvez auſſi mettre en ra-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ragouſt de meſme façon que la poularde, dont vous trouverez cy-deſſous le diſcours en l'article 54.

15. *Aigneau.*

S'il eſt gras eſtant roſty jettez un peu de mie de pain par deſſus avec peu de ſel & de perſil ſi vous voulez, & ſervez.

16. *Sarcelles.*

Eſtant bien habillées, mettez les à la broche, & lors qu'elles ſeront cuites, ſervez avec orange.

17. *Oyſon.*

Sortant d'avec la mere eſchaudez le & habillez, luy coupez le col proche du corps, & les jambes; puis eſtant blanchy ſur le feu & trouſſé, mettez le roſtir, & faites une farce pour mettre deſſous avec ſon foye, & quantité de bonnes herbes hachées enſemble, que vous paſſerez en ſuite par la poeſle avec du lard ou du beure, & quelques jaunes d'œufs, le tout bien aſſaiſonné, & ſervez.

18. *Mar-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

18. *Marcaſſin.*

Deſpouïllez le jusques à la teſte, habillez le, & faites blanchir sur le feu; luy coupez les quatre pieds, le picquez de lardons, & mettés dans le corps une feuille de laurier, ou des fines herbes. Eſtant roſty, ſervez.

19. *Lapreau.*

Habillez le, faites le blanchir ſur le feu, le picquez, & le faites roſtir; du verjus deſſous, & ſervez.

Eſtant cuit, vous pouvez mettre du ſel, peu de poivre, & jus d'orange dans le corps, & bien remuer tout enſemble, & ſervir.

20. *Mauviette.*

Eſtant plumée, trouſſez la, & faites blanchir, la picquez, & mettez à la broche; mettez deſſous une roſtie, & une ſauce avec verjus, peu de vinaigre, oygnon & écorce d'orange, puis ſervez.

21. *Ralle.*

Elle s'accommode de me meſme que la Mauviette, ſans vuider, ſervez.

22. *Per-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

22. *Perdreaux.*

Habillez les, & faites blanchir sur le feu, faites les picquer de lardons, & rostir avec verjus dessous, puis servez.

23. *Cailleteaus.*

Il les faut barder avec fueilles de vigne dans la saison.

24. *Dindonneaux.*

Estans plumez chaudement, laissez les mortifier, habillez les en suite, faites blanchir sur le feu, picquez & faites rostir, puis servez.

25. *Pluvier.*

Estant plumé, trousſez le, & le faites blanchir, faut en suitte le larder, & faire rostir : servez avec une sauce, & rosties dessous.

26. *Longe de Cerf.*

Ostes toutes les peaux, la picquez & mettez à la broche, servez avec une poivrade.

27. *Filet de Cerf.*

De mesme que la longe, avec poivrade.

28. *Lon-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

28. *Longe de Chevreuil.*

De meſme auſſi que la longe de Cerf, & avec poivrade.

29. *Ortolan.*

Eſtant habillé, trouſſés le, & bardés de lard avec fueilles de vigne par deſſus en la ſaiſon: Au Printemps il le faut vuider; eſtant roſty, ſervez.

30. *Grive.*

Habillez la comme la Mauviette, & meſme ſauce.

31. *Beccaſſe.*

Eſtant plumée, trouſſez la avec ſon bec, qui luy ſert de brochette, la faites blanchir ſur le feu, & picquer: mettez la roſtir & deſſous une roſtie, façon de poivrade, avec jus d'orange, puis ſervez.

32. *Beccaſſine.*

Elle s'accommode de meſme que la Beccaſſe.

Autre façon de Beccaſſine.

Accommodez la de meſme que l'Ortolan cy-deſſus, hors que quelques

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ques perſonnes les vuident ; je l juge bien à propos, en tout autr temps qu'en Hyver, d'autant qu ces animaux dans les trois ſaiſons d Printems, Eſté, & Automne, ne vivent que de chenilles, fourmis, poulx, herbes ou fueilles d'arbres ; mais enfin vuidée ou non, bardez la de fuilles de vigne en la ſaiſon, embrochez & faites roſtir en ſorte qu'elle ne ſoit trop ſeiche, & ſervez.

33. *Pigeon ramier.*

Eſtant habillé ; faites le blanchir ſur le feu, le picquez & faites roſtir ; une poivrade deſſous, & ſervez.

34. *Longe de veau.*

Eſtant mortifiée & blanchie, picquez la bien menu, faites la roſtir, & faites un ragouſt avec verjus, peu d'eau, peu de vinaigre, écorce d'orange, & chapelure de pain, puis la ſervez bien aſſaiſonnée.

35. *Cochon picqué.*

Deſpouillez le, coupez luy la teſte & les quatre pieds, le faites blanchir

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

chir dans l'eau chaude, & picquer, ou si vous voulez, bardez le par la moitié : Estant rosty, servez avec mie de pain & sel par dessus.

36. *Oye sauvage.*

Estant habillée, faites la blanchir sur le feu, & lardez la seulement sur les quartiers en façon de rosettes, faites la rostir, & servez.

37. *Oye privée.*

De mesme que la sauvage.

38. *Poulette d'eau.*

Estant plumée, vuidez la, faites la blanchir sur le feu, picquer & rostir, une poivrade dessous, & servez.

39. *Chapon au cresson.*

Bardez de lard, & faites rostir vostre chapon, assaisonnez vostre cresson avec sel & vinaigre, ou autrement faites le amortir dans la sauce du chapon avec peu de vinaigre, puis servez.

40. *Cochon de laict au naturel.*

Prenez le dessous la mere, l'eschaudés, & faites habiller & rostir avec un bouquet, sel & poivre dans le corps, puis servez.

Autre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Autre façon.

Prenez le auſſi deſſous la mere, l[e] ſaignez dans l'eau preſte à boüillir ; puis eſtant pelé, vuidez le par le coſté, trouſſés les pieds de devant vers le col, & ceux de derriere avec une brochette, faites le blanchir dans l'eau chaude, & le ciſelez ſur le corps: pour le faire cuire, mettez dans l'eſtomach un oygnon picqué de cloux fines herbes, un peu de beurre, ſel, & peu de poivre, puis recouſez l'ouverture, & le faites roſtir. Pour n'avoir point la peine de l'arroſer, frottez le d'huile d'olive ; par ce moyen il prend bonne couleur, & a la coine fort delicate. Eſtant bien cuit, ſervez le garny de fleurs.

Vous pouvez l'arroſer avec du ſel & de l'eau, ou bien le frotter avec du lard.

41. *Cus blancs, ou Thiaſtias.*

Plumez les, y laiſſant la teſte, & vuidez; trouſſez leur les jambes comme d'une beccaſſe, puis les faites blan-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

blanchir ſur le feu, & picquez, ſi vous voulez en roſette ſur les cuiſſes. Eſtans roſtis, ſervez avec une poivrade deſſous.

42. *Heron.*

Plumez le, & le vuidez; en ſuite vous chercherez ſix ameres qui ſont ſur ſon corps, & un autre faiſant le ſeptieſme qui eſt au dedans; trouſſez les jambes le long des cuiſſes, faites le blanchir ſur le feu, & le picquez, enveloppez le col avec du papier beurré, puis le faites roſtir, & eſtant cuit, ſervez.

4. *Rable de liévre.*

Lors que vous en aurez oſté la peau, & vuidé, coupez le en rable, c'eſt a dire, juſques aux eſpaules, en ſuite oſtez trois peaux qui ſont deſſus, puis trouſſez le derriere, le faites picquer & roſtir, & ſervez avec une poivrade.

44. *Eſpaule ou longe de ſanglier.*

Apres l'avoir bien battuë, oſtez en la venaiſon, qu'on appelle com-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

munément le lard, picquez la en ſuite, faites roſtir, & ſervez avec une ſauce Robert, ou une poivrade.

Pour la longe de ſanglier, lardez la de gros lard, & la paſſez par la poêſle avec ſain-doux & farine, puis la faites cuire avec du boüillon, & de l'eau dans une grande terrine, ou une chaudiere, aſſaiſonnez la bien, & eſtant preſque cuite, mettez y une pinte de vin blanc, & le tout eſtant reduit à la proportion d'une ſauce, vous pouvez la ſervir ſous l'eſpaule, ou ſi vous la voulez ſervir ſeiche, faut qu'elle ſoit de plus haut gouſt.

45. *Porc privé.*

Vous le pouvez déguiſer à peu prés de meſme que le ſanglier, c'eſt à ſçavoir qu'apres l'avoir bien battu, vous l'enſaignerez & peu apres le picquerez, le mettrez à la broche, ſans oublier de bien enſaigner les pieds devant qu'il ſoit cuit, le ſervez de meſme que le ſanglier, avec ſauce ou non.

46. *Faon*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

46. *Faon de bichi.*

Avant que d'eſtre trop mortifié, habillez le bien proprement, le trouſſez, & oſtez quelques peaux qui ſont par deſſus, & paroiſſent comme de la glaire; puis le faites blanchir ſur le feu pour le picquer, en ſorte qu'il ne ſoit trop blanchy, d'autant que cela vous cauſeroit trop de peine à larder. Prenez garde auſſi de bruſler la teſte, ou que le poil n'en devienne noir. Mettez le à la broche, & enveloppés la teſte avec un papier beurré. Eſtant cuit, ſervez le avec une poivrade.

47. *Faon de chevreuil*

Habillez le de meſme ſorte que celuy de biche, le troſſés & lardés, enveloppez auſſi la teſte de papier beurré; & eſtant cuit, ſervez le avec une poivrade, orange ou ſauce douce.

48. *Filet de chevreuil*

Apres l'avoir picqué, faites le roſtir enveloppé d'un papier beurré, eſtant cuit, ſervez le avec une poivrade.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Autre façon.

Vous le pouvez larder avec d moyen lard, & le picquer par deſſu de plus petits lardons. Eſtant à l broche, faites une marinade par deſ ſous : Et lors qu'il ſera cuit, faite le mittonner, & ſervez.

49. *Poitrine de veau farcie.*

Choiſiſſez la blanche & graſſe, & faites la tremper dans l'eau juſques à ce que voſtre farce ſoit faite, laquel le vous ferez ainſi. Prenez de la viande de ruelle de veau, graiſſe de bœuf, mie de pain boüillie, capres, champignons, peu de fines herbes, jaunes d'œufs, achez le tout enſemble bien aſſaiſonné, & en farciſſez la poitrine. Ce qu'eſtant fait, brochetez la ou couſez, & la faites blanchir dans l'eau chaude. Ce que deſſus eſt pour la ſervir bouillie.

Pour roſtir, mettez en voſtre farce palets de bœuf, & autres choſes, & ne l'empliſſez pas tant que pour bouillir : Eſtant picquée, & à la broche,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

che, faites dessous tel ragoust que vous voudrez : Estant cuite & la sauce bien assaisonnée, faites la mitonner avec, & servez.

50. *Haut costé de mouton.*

Pour le servir en ragoust, par cottelettes, ou entier, il le faut passer par la poësle avec beurre ou lard fondu, estant fariné, puis le faites mitonner avec du boüillon, un bouquet & des capres. Et pour lier la sauce, passez un peu de farine avec du lard, & lors que la farine sera rousse, mettez y un oygnon aché, & un filet de vinaigre; faites aussi mitonner le tout ensemble, & servez garny de ce que vous aurés.

Vous pouvez le faire rostir picqué de persil; & estant cuit, servés le tout sec, ou avec du verjus de grain.

51. *Longe de mouton.*

Estant bien mortifiée, lardés la de gros lard, & la mettés à la broche. Faites une marinade avec oygnon, sel, poivre, fort peu d'écorce d'orange

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

range ou citron, bouillon & vinaigre, lors qu'elle eſt cuite faites la mitonner avec la ſauce, pour laquelle lier vous ſervirés de peu de farine paſſée par la poëſle avec du lard, comme à l'article precedent, garniſſés la de ce que vous aures; Les capres y ſont bonnes, & quelques enchois. Vous pouvés luy donner la liaiſon de navets paſſés, ſervés.

52. *Alloyau.*

Prenés un alloyau de la premiere piece, & le choiſiſſés bien entrelardé, avec graiſſe fort blanche, mettés le à la broche. Eſtant preſque cuit, levés le filet, & arroſez le de peu de bouillon. Pour faire voſtre ragouſt, coupés le en tranches fort deliées, avec deux ou trois ſiboules entieres ou autrement, ſel, poivre, peu de chapelure de pain, ou quelque liaiſon que vous ayés, puis meſlés le tout enſemble, & faites mittonner ſans couvrir: ſervés le ragouſt avec peu de venaigre, ou jus d'eſclanche de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de mouton ; vous y pouvés meſler de ce que vous aurés, prenés garde que l'alloyau ne ſoit noir à force de trop cuire.

53. *Langue de bœuf fraiſche.*

Faites la cuire, ou la prenés cuite chés la Tripiere, l'habillés, la picqués, & la faites roſtir à la broche. Eſtant roſtie, fendés la par la moitié, & ſervés avec tel ragouſt que vous voudrés.

Autre façon.

Faites la mittonner avec peu de vin, ſucre, & clou, juſques à ce que la ſauce douce ſoit faite, & ſi elle n'eſt aſſés forte, mettés y une pointe de vinaigre, puis ſervés.

54. *Membre de mouton à la Royalle.*

Choiſiſſés un bon membre de mouton, qu'il ſoit gros & court: Battez le bien, en oſtés la peau, & deſoſſés le mache. Farinés le, & le paſſés dans la poëſle avec du lard on ſain-doux, puis le faites cuire avec un peu de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

bon bouillon bien assaisonné, avec champignons, trouffles, & beatilles. Estant presque cuit, passés un peu de farine avec un oygnon, un filet de vinaigre, & un peu de lard battu, faites mitonner le tout ensemble, servez avec sauce courte, & garny de grenade ou citron coupé.

55. *Membre de mouton farci.*

Vous trouverez la façon de le farcir au discours des Potages. Estant farcy, faites le mitonner avec bon bouillon, un bouquet, passez y farine, champignons, & cotteletes pour garnir, faites bien cuire le tout ensemble, & liés bien la sauce avec telle pointe que vous voudrés, citron, orange, ou verjus. Servés le garny de ce que vous aurés par dessus vos cottelettes.

56 *Poularde grasse.*

Estant bien choisie, habillés la, coupés en les extremités, & lardés de moyen lard. Estant farinée, passés la par la poesle avec lard & saindoux,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

doux, puis la faites mitonner avec de bon bouillon, & l'assaisonnés. Estant presque cuite, passés y champignons, foye gras, peu de farine, & un oygnon picqué de cloux; le tout estant bien cuit, & la sauce bien liée, vous la pouvez servir garnie de grenades.

Autre façon.

Vous pouvez la farcir d'huistres, ou de pigeonneaux, & de toutes autres beatilles; faites la cuire de mesme sorte, & garnissez de ce que vous aurez, puis servez.

Autre façon.

Coupez la par la moitié, la passez par la poesle, l'assaîsonnez, & garnissez comme cy-devant, puis servez.

Autre façon.

Estant picquée ou bardée avec un papier par dessus la barde, faites la cuire. Estant bien cuite, parsemez la de mie de pain & sel menu; puis la servez avec sauce au pauvre hom-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

me, verjus ou orange, & en Hyver avec creſſon.

57. *Batteurs de pavé.*

Pour les mettre en ragouſt, coupez en la teſte & les pieds. Eſtans habillez, lardez les de moyen lard, les farinez & paſſez dans la poëſle avec beurre ou lard fondu, puis les faites mitonner avec boüillon bien aſſaiſonné, un bouquet & champignons, paſſez y un peu de farine & oygnon, & lors que le tout ſera bien mitonné, ſervez avec ſauce liée de telle liaiſon que vous voudrez.

58. *Eſpaule de veau roſtie.*

Eſtant bien blanchie à l'eau, ou ſur le feu, ce qui ſera le plus propre & le meilleur, picquez la ou la bardez de lard, ou ſi vous voulez en cuiſant arroſés la de beurre, eſtant cuite mettés deſſus une mie de pain & ſel menu, & ſervés.

Vous la pouvés ſervir roſtie avec une poivrade.

59. *Foye*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

59. *Foye de veau.*

Lardés le de moyen lard, puis le picqués, faites chauffer la broche à l'endroit où il doit demeurer, & à meſure qu'il roſtit, arroſés le d'une poivrade, compoſée de ſiboule, ſel, oygnon picqué, poivre, & un peu de bouillon. Eſtant cuit, faites le mitonner dans la ſauce, puis le ſervés entier, ou par tranches, & la ſauce bien liée de telle liaiſon que vous voudrés.

60. *Alloüettes.*

Faites le roſtir picquées ou bardées de lard. Eſtant cuites, ſi elles ſont bardées, parſemés les de mie pain, & ſel menu, & ſervés.

61. *Canard ſauvage.*

Vous le pouvéz metre de la meſme ſorte que le Batteur de pavé, cy-deſſus article 57. & avec telle garniture que vous voudrés.

Vous pouvés auſſi le faire roſtir; & le ſervir avec une poivrade.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Maniere d'appreſter quelques ſauces dont il eſt fait mention dans les diſcours du Second.

La ſauce nommée poivrade ſe fait avec vinaigre, ſel, oygnon, ou ſiboule, écorce d'orange, ou citron, & poivre, faites la cuire, & la ſervés ſous vos viandes, auſquelles elle eſt propre.

La ſauce verte ſe fait ainſi. Prenés bled verd, faites bruſler une roſtie de pain, avec du vinaigre, un peu de poivre & de ſel, & pillés le tout enſemble dans un mortier, & le paſſés dans un linge, puis ſervés voſtre ſauce ſous vos viandes.

La ſauce au lapreau, ou lapin de garenne eſt telle, qu'eſtant cuits vous mettés du ſel & du poivre dans le corps

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

corps avec un jus d'orange, & remués bien le tout enſemble.

Pour les perdreaux, orange, ou verjus de grain.

Autre ſauce propre à la Mauviette & à la Ralle, eſt que vous mettez des roſties ſous voſtre broche, & lors que vos oyſeaux ſont preſque cuits, vous oſtez vos roſties, les mettez à part, & prenez vinaigre, verjus, ſel, poivre, & écorce d'orange, faites bouillir le tout enſemble, & ayant mis vos roſties dedans, vous ſervez.

La Grive & la Beccaſſe ſe ſervent avec roſties, & une poivrade deſſous.

Le pluvier ſe ſert avec une ſauce qui ſe fait de verjus, écorce d'orange ou de citron, un filet de vinaigre, poivre, ſel, & ſiboule, ſans y oublier des roſties.

La Beccaſſine de meſme.

Le Ramier avec une poivrade.

Le Cochon & Aigneau avec ſauce verte.

Table

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Table des entremets pour les jours de viande.

Pieds & oreilles de porc	1
Menus droits de cerf	2
Paſté de venaiſon	3
Tranche de paſté	4
Paſté de jambon	5
Trouſles en ragouſt	6
Trouſles ſeiches	7
Trouſles au naturel	8
Omelettes de beatilles	9
Riz de veau frits	10
Riz de veau picquez	11
Riz de veau en ragouſt	12
Foye de chevreuil	13
Foye de chevreuil en omelette	14
Tetines de chevreuil	15
Tetines de vache	16
Choux-fleurs	17
Creſme de piſtache	18
Iambon en ragouſt	19

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Jambon rosty	20
Jambon en tranche	21
Mauviette	22
Poulets Marinez	23
Abbatis d'Aigneaux	24
Allouettes en ragoust	25
Gellée	26
Gellée de corne de Cerf	27
Gellée verte	28
Gellée rouge	29
Gellée jaune	30
Gellée violette	31
Gellée bluë	32
Blanc manger	33
Salade de citron	34
Achis de perdrix	35
Rissolles frites	36
Rissolles feuillettées	37
Baignets de moëlle	38
Baignets de pomme	39
Baignets d'artichaux	40
Pets de putain	41
Paste filée	42
Paste de citron	43
Paste d'amande	44

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Paſte de piſtache 45
Ramequin de roignons 46
Ramequin de chair 47
Ramequin de fromage 48
Ramequin de ſuye de cheminée 49
Ramequin d'oygnon 50
Ramequin d'aulx 51
Ortolans 52
Langue de bœuf en ragouſt 53
Langue de porc en ragouſt 54
Langue de porc parfumée 55
Langue de porc grillée en ragouſt 56
Langue de bœuf 57
Pigeonneaux 58
Foye gras 59
Foye gras ſur le gril 60
Foye gras cuit dans les cendres 61
Foye gras frit en baignets 62
Beatilles 63
Tourte de franchipanne 64
Nulle 65
Nulle ambrée 66
Nulle verte 67
Artichaux fricaſſez 68
Artichaux frits 69

Arti-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Artichaux à la poivrade	70
Artichaux en cus	71
Champignons	72
Champignons farcis	73
Champignons frits	74
Champignons à l'olivier	75
Omelette de jambon	76
Tortuës	77
Tourte de piſtache	78
Oeufs à la Portugaiſe	79
Oeufs mignons	80
Oeufs filez	81
Oeufs à la Varenne	82
Oeufs de neige	83
Oeufs à la Huguenotte	84
Cardons d'Eſpagne	85
Aſperges à la ſauce blanche	86
Aſperges en ragouſt	87
Aſperges à la creſme	88
Langue de mouton en ragouſt	89
Langue de mouton picquée	90
Langue de mouton ſur le gril	91
Salade de grenade	92
Hure de ſanglier	93
Tranche de Hure	94

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Tranche de Hure en ragouſt 95
Poix verts 96
Roignons de bellier 97
Palets de bœuf 98
Arbolade 99
Pigeonneaux 110
Grives 101
Perdreaux 102

Vous vous ſonviendrez en ſervant l'entremets de garnir vos plats de fleurs de ſaiſon, & ſerez advertis qu'apres les diſcours ſuivans vous trouverez la maniere de faire les liaiſons & jus de champignons, avec d'autres petites curioſitez aſſes utiles, voire meſme neceſſaires à ceux qui veulent ſervir les Grands avec honneur & accueil.

Diſcours des Entre-mets.

1. *Pieds & oreilles de porc.*

Eſtans bien cuits, paſſez les par la poë-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

poëſle avec beurre ou lard fondu, & peu d'oygnon, & les aſſaiſonnez bien. Mettez les mitonner dans un petit pot avec un peu de bouillon, & lors que la ſauce ſera bien liée, mettez y un filet de vinaigre avec de la moutarde, s'il en eſt ſaiſon, & ſervez.

2. *Menus droits de cerf.*

Eſtans bien habillez, mettez les cuire dans un pot, & lors qu'ils ſeront bien cuits, faites les mitonner avec du vin, en ſuite paſſez les par la poëſle avec du lard, le tout bien aſſaiſonné, puis les remettez mitonner entre deux plats avec peu d'oignon, & bon bouillon, & quand la ſauce ſera fort courte, ſervez.

3. *Paſtè de venaiſon.*

Si la chair en eſt dure, battez la, oſtez les peaux de deſſus, & la lardez de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, vinaigre, & clou battu. Si c'eſt pour garder, faites voſtre paſte de farine de ſeigle, ſans beurre, ſel & poivre: faites cuire voſtre paſté l'eſpace de trois

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

trois heures & demie ; eſtant cuit, bouchez avec de la paſte le trou que vous autrez laiſſé pour donner vent, & ſervez par tranches.

4. *Tranche de paſté.*

La façon en eſt de chercher le coſté où le lard paroiſtra le plus, puis eſtant coupé fort delié, le ſervir.

5. *Paſté de jambon.*

Faites le bien détremper, & lors qu'il ſera aſſez deſſalé, faites le bouillir un bouillon, & oſtez la peau d'autour, que vous appellez la coine: puis le mettez en paſte biſe, comme la venaiſon, & l'aſſaiſonnez de poivre, clou, & perſil ; ſi vous me croyez, vous le larderez auſſi de meſme que la venaiſon; faites le cuire à proportion de ſa groſſeur ; s'il eſt moindre, moins de temps, & ainſi à meſure qu'il ſera gros ou petit. Eſtant froid, ſervez le par tranches.

6. *Truffles en ragouſt.*

Pelez les bien proprement, en ſorte qu'il n'y demeure point de terre, les

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

les coupez fort deliées, & les paſſez avec peu de lard, ou s'il eſt jour maigre, avec du beurre, peu de perſil aché, & un peu de bouïllon; eſtant bien aſſaiſonnées, faites les mitonner, en ſorte que la ſauce ſoit peu liée; & ſervez les ſur une aſſiette garnie de grenade & citron, ſi vous en avez, de fleurs, & de fueilles.

7. *Truffes ſeiches.*

Lavez les bien avec du vin, faites les cuire avec de gros vin, & peu de vinaigre, ſel & poivre à quantité. Eſtant bien cuites, laiſſez les repoſer dans leur boüillon, pour leur laiſſer prendre ſel, puis ſervez les dans une ſerviette pliée ou non.

8. *Truffes au naturel.*

Eſtant bien lavées avec du vin, faites les cuire avec ſel & poivre, puis eſtant bien cuites, ſervez les dans une ſerviette pliée, ou ſur un plat garny de fleurs.

9. *Omelettes de beatilles.*

Prenez vos beatilles, qui ſont creſtes,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſtes, roignons, & aiſles de pigeonneaux, faites les bien cuire, & eſtant cuites & aſſaiſonnées, mettez les ſec: Ayez des œufs dont vous oſterez plus de la moitié des blancs, battez les, & eſtans bien battus, mettez dedans vos beatilles bien nettes, puis prenez du lard, & le coupez par morceaux, le paſſez par la poeſle, & avec voſtre lard fondu, meſme avec les morceaux ſi vous voulez, faites voſtre omelette bien eſpaiſſe, & non trop cuite, & ſervez.

10. *Riz de veau frits.*

Qu'ils ne ſoient point trop vieux, faites les tremper dans l'eau, & bien blanchir, & en ſuitte ſeicher. Coupez les par tranches, & aſſaiſonnez de ſel, farinés, & faites frire avec du ſain-doux, ou lard fondu, en ſorte qu'ils ſoient bien jaunes & ſecs, mettez y un jus d'orange ou de citron, & les ſervez proprement.

11. *Riz de veau picquez.*

Choiſiſſez les plus beaux que vous pour-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

pourrés, & les mieux faits, faites les blanchir dans de l'eau froide, les picquez, & les mettez à une brochette: faites les roſtir bien proprement, & eſtans roſtis, ſervez les avec un jus de citron par deſſus.

12. *Riz de veau en ragouſt.*

Apres les avoir fait blanchir, découpés les par morceaux, & les paſſez par la poeſle, ou tous entiers ſi vous voulez, avec du lard, & bien aſſaiſonnez avec perſil, ſiboule entiere, champignons, & truffes, & apres eſtre bien mitonnez avec bon bouillon, & la ſauce eſtant courte & bien liée, ſervez.

13. *Foye de chevreuil.*

Eſtant ſorty tout chaud du corps du chevreuil, coupés le par petites tranches, le paſſez par la poeſle avec du lard, oſtez les cretons, les fricaſſez bien, & aſſaiſonnez avec peu de perſil, & une ſiboule entiere. Mettés le mitonner avec peu de bouillon, puis ſervés avec la ſauce bien liée.

14. *Foye*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

14. *Foye de chevreuil en omelette.*

Vous pouvés faire auſſi une ome-
lette de foye de chevreuil, en cet-
façon; Eſtant tiré de la beſte, ach-
le bien menu, en faites voſtre ome-
lette avec du lard, & faites en ſort-
qu'elle ne ſoit pas trop cuite, mai-
auſſi qu'elle le ſoit aſſés, & ſervés.

15. *Tetines de chevreuil.*

Apres l'avoir bien fait blanchi
dans l'eau, coupés la par ruelles, &
la faites frire avec jus de citron, ou l-
mettés cuire avec quelque ragouſt.
Eſtant cuite, achez le bien menu, &
en faites une omelette avec du lard,
ainſi que celle de beatilles article 9.
puis ſervez avec jus de citron.

16. *Tetines de vache.*

Faites la bien cuire, & lors qu'elle
ſera bien cuite, decoupez la par tran-
ches, & en garniſſez vos entrées,
ou les paſſez par la poëſle avec fines
herbes, & ſiboule entiere, aſſaiſon-
nez bien le tout, & la faites miton-
ner avec le meilleur de vos boüil-
lons,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ons, en ſorte qu'il ſoit de haut gouſt, & la ſauce bien liée, puis ſervez.

17 *Choux-fleurs.*

Eſtant bien nettoyez, faites les cuire avec du ſel, & vn morceau de graiſſe ou de beurre ; eſtant cuits, pelez les, & les mettez avec du beurre bien frais, vn filet de vinaigre, & vn peu de muſcade, pour vous ſervir de garniture au tour du plat. Si vous voulez les ſervir ſeuls, mettez les de meſme, & lors que vous ſerez preſt de ſervir, faites vne ſauce auſſi avec bon beurre bien frais, vne ſiboule, ſel, vinaigre, muſcade, & que la ſauce ſoit bien liée. Que ſi c'eſt en carnage, mettez y quelques iaunes d'œufs, dont pourtant vous pourrez vous paſſer, ſi la ſauce eſt bien tournée par quelque perſonne, puis garniſſez voſtre aſſiette tout chaudement, mettez voſtre ſauce par deſſus, & ſervez.

18. *Creſme de piſtaches.*

Prenez vne poignée de piſtaches pilées, & vne chopine de laict, fai-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tes le boüillir avec vn appareil de farine, que vous y meſlerez. Eſtant preſque cuit, delayez ſix iaune d'œufs avec vos piſtaches & vn peu de beurre bien frais, mettez le tout dans vn poëſlon avec quantité de ſucre, & vn peu de ſel. Si vous voulez, mettez y muſc ou ambre, apropriez auſſi avec ſucre à quantité, mais fort peu de muſc; battez bien le tout enſemble, & ſervez garny de fleurs.

19. *Iambon en ragouſt.*

Eſtant cuit ou non, coupés en des tranches fort deliées, puis les mettez dans la poëſle avec fort peu de vin; faites les en ſuite mitonner avec peu de poivre, peu de chapelure de pain fort deliées, & jus de citron, puis ſervez.

20. *Iambon roſty.*

Coupez le par tranches, & le mettés tremper avec vn peu de bouillon, & vn filet de vinaigre: faites les tiedir, puis le tirez, & mettez mie de pain deſſus & deſſous, faites le bien roſtir,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

roſtir, & apres que la ſauce aura boüilly vn bouillon, mettez la deſſous, puis ſervez bien garny de fleurs ouf ueilles.

21. *Iambon en tranche.*

Eſtant bien cuit, coupez le de bon ſens, & fort delié, puis ſervez.

22. *Mauviettes.*

Habillez les bien proprement, coupez en les aiſles, les iambes & le col, & leur oſtez le iuſier, les applatiſſez vn peu, puis les farinez & fricaſſez avec du lard; en ſuitte, mettez les mittonner avec du bouillon bien aſſaiſonné, & vn petit bouquet; eſtant bien cuittes, & la ſauce liée, ſervez les avec vn ius de citron, par deſſus, & les garniſſez autour du'vn citron entier découpé.

23. *Poulets Marinez.*

Lors qu'ils ſeront bien habillez, fendez les en deux, s'ils ſont petits caſſez leur les os, & les mettez mariner avec vinaigre, ſel, poivre, ſiboule, & écorce de citron, laiſſez les y trem-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

per juſques à ce que vous en ayez affaire, & alors mettez les égoutter, farinez les & faites frire dans du ſaindoux, ou du lard; eſtant frits, mettez les mitonner fort peu avec leur marinade, puis ſervez avec la ſauce courte.

24. *Abbatis d'Agneaux en ragouſt.*

Prenez les pieds, les oreilles, & la langue, paſſez les par la poëſle avec du beurre ou du lard, une ſiboule & perſil, puis mettez les mitonner avec de bon bouillon; eſtant preſque cuits, mettez y des capres achées, aſperges rompuës, jus de champignons, ou trufles, & aſſaiſonnez bien le tout. Servez proprement avec la ſauce bien liée de telle liaiſon que vous voudrez, & garniture de fueilles & de fleurs, & ſur tout, que vos abbatis ſoient bien blancs.

25. *Alloüettes en ragoüſt.*

Eſtant bien plumées, tirez en les juſiers, applatiſſez les, farinez, & paſſez par la poëſle avec beurre ou lard,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

lard, puis les mettez mitonner avec bon boüillon, un bouquet, & peu de capres achées, le tout bien assaisonné : Estant bien cuites, & la sauce bien liée de telle liaison que vous voudrez, servez avec pistaches ou grenades, & tranches de citron.

26. *Gelée.*

Pour faire de la gelée, prenez un cocq, ostez en la peau; prenez aussi un jarret & quatre pieds de veau, les cassez, & les faites blanchir, puis les empottez dans un pot de terre neuf, & faites cuire l'espace de deux heures & demie; & le tout estant presque cuit, cherchez du vin blanc bien clair, & l'y mettez; Lors qu'il y sera entierement, passés & pressés vostre viande dans une serviette, prenez vostre bouillon, & le mettez dans un poëslon sur le feu. Estant prest de bouillir, mettez y cinq quarterons de sucre, & lors qu'il boult, iettez y le jus de six citrons, & les blancs de demy quarteron

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

d'œufs bien frais ; apres que le tout aura boulu, mettez le dans une chauffe bien claire, & mélez de telle couleur que vous voudrez, muſquez, & ſervez.

27. *Gelée de corne de Cerf.*

Prenez chez un Eſpicier, ou chez un Coutelier de la corne de cerf rapée à proportion : Pour en faire trois plats, il en faut deux livres, mettez la cuire avec du vin blanc l'eſpace du deux heures, en ſorte qu'eſtant bouillie, il en reſte pour faire vos trois plats. Paſſez la bien avec une ſerviette, & apres la mettez dans une poëſle avec une livre de ſucre, & le jus de ſix citrons : Eſtant preſte de bouillir, mélés y les blancs de douze œufs bien frais ; & ſi toſt qu'ils y ſeront, vous mettrez le tout dans la chauffe, & la ſerrerez dans un lieu frais : Servez la naturelle, & la garniſſez de grenades, & tranches de citron.

28. *Gellée*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

28. *Gelée verte.*

Vous prenez voſtre gelée ordinaire, ainſi que nous l'avons deſcrite cy-deſſus, & prenez chez un Eſpicier de la couleur verte que vous meſlerez avec voſtre gelée, puis ſervez.

29. *Gelée rouge.*

Voſtre gelée ſortant de la chauſſe, mettez la tremper avec de la betrave fort rouge, bien cuite, & rapée. Paſſez le tout enſemble dedans un linge, & la mettez froidir, puis ſervez, & garniſſez d'autre couleur.

30. *Gelée jaune.*

De meſme, y adjouſtant la couleur.

31. *Gelée violette.*

De meſme, la faiſant de couleur violette.

32. *Gelée bleuë.*

Auſſi de meſme.

33. *Blanc manger.*

Prenés le plus trouble de voſtre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

gelée, mettés le tiedir avec des amandes bien pilées: passés les ensemble dans une serviette, & y messés une goutte de laict, si elle ne se trouve assés blanche. Estant froide, servés, & garnissés d'autre couleur.

34. *Sallade de citron.*

Prenés des citrons telle quantité que vous voudrés, pelés les, & coupés par tranches fort deliées, mettés les avec du sucre, & fleurs d'orange & de grenade, puis servés proprement.

35. *Achis de perdrix.*

Vos perdris estans rosties, levez en le blanc, achez le bien menu, delayez le avec bon boüillon, & l'assaisonnez: En suite faites le mitonner avec une siboule, & lors que vous voudrez servir, adjoustez y un jaune d'œuf, & un jus de citron, & le garnissez de ce que vous voudrez, comme pistaches, grenade, & citron decoupé, puis servez.

36. *Rissolles*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

36. *Riſſolles frittes.*

Prenez blancs de perdrix, ou d'autre viande, achez la bien menu, & aſſaiſonnez : faites en ſuite voſtre abaiſſe fort deliée, & en acommodez vos riſſolles, que vous ferez frire dans du ſain-doux, ou lard fondu.

37. *Riſſolles feüilletées.*

Elles ſe font de meſme que les autres, hormis qu'il faut que la viande en ſoit un peu plus graſſe : Eſtant bien aſſaiſonnées, faites les bien proprement cuire, & ſervez

Vous pouvez auſſi faire des riſſolles de toute autre viande de meſme façon que cy-deſſus. Servez les ſucrées, & eaux de ſenteur par deſſus.

38. *Baignets de moëlle.*

Avant que de vous ſpecifier les diverſes façons de baignets, il faut icy vous en donner un modele general.

Prenez du fromage, le battez bien dans un mortier, ou dans un plat,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

que s'il eſt fort raſſis, c'eſt à dire dur, mettez y un peu de laict : en ſuite, de la farine & des œufs à proportion, aſſaiſonnez le tout de ſel, & le paſſez avec du ſain-doux, ou aux jours maigres avec du beurre affiné : Servez avec quantité de ſucre, & un peu d'eau de fleurs d'orange, ou d'eau roſe par deſſus.

Si vous voulez faire baignets de moëlle de bœuf, prenez les plus gros morceaux de moëlle que vous aurez; eſtant trempez, coupez les par tranches, ajuſtez les dans voſtre paſte, faites les frire, & ſervez de meſme.

39. *Baignets de pomme.*

Ils ſe ſont de meſme que ceux de moëlle.

40. *Baignets d'artichaux.*

Mettez vos artichaux en cus, faites les cuire à moitié, & en ayant oſté le foin, coupez les par tranches; faites un appareil avec de la farine & des œufs, du ſel, & peu de laict, puis mettez vos artichaux dedans, & lors que

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

que voſtre ſain doux eſt chaud, mettez les dedans tranche à tranche, faites les bien frire, & ſervez.

41. *Pets de putain.*

Faites voſtre paſte de baignets plus forte qu'à l'ordinaire, par le moyen d'augmentation de farine & d'œufs, puis les tirez fort menus, & lors qu'ils ſeront cuits; ſervez les chauds avec ſucre, & eau de ſenteur.

42. *Paſte filée.*

Prenez du fromage, & le broyez bien, prenez auſſi autant de farine, & peu d'œufs, le tout aſſaiſonné, faites le cuire dans un poeſlon comme une boulie bien cuite, c'eſt à dire un peu ferme, & la paſſez par une paſſoire ſur du papier gras; eſtant cuit, filez la paſte de telle ſorte que vous voudrez, puis la faites frire, & la ſervez en pyramide avec ſucre, & eauës de ſenteurs.

43. *Paſte de citron.*

Elle ſe fait de meſme ſorte que

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

celle que nous avons appellée filée, hormis que vous y meſlez du citron; faut la ſervir comme la premiere, bien garnie de fleurs.

44. *Paſte d'amande.*

De meſme que la paſte filée.

45. *Paſte de piſtache.*

Auſſi de meſme.

46. *Ramequin de roignon.*

Tirez le roignon d'une longe de veau cuite, achez le avec perſil ou ail, & un jaune d'œuf; puis eſtendez voſtre appareil bien aſſaiſonné ſur du pain que vous ferez roſtir dans la poëſle ou ſur le gril, & ſervirez le tout ſec; vous mettrez du ſucre ſi vous voulez.

Vous pouvez faire roſties de roignon de veau quaſi de meſme, hormis qu'il n'y faut mettre ny perſil ny oignon; mais le roignon eſtant bien aſſaiſonné, vous l'eſtendez ſur vos roſties, auſquelles vous ferez auſſi donner couleur dans la poëſle devant le feu; & en ſervant vous les pou-

vez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

vez ſucrer, & meſme meſler du ſucre dans l'appareil ſi vous voulez.

47. *Ramequin de chair.*

Prenez telle viande que vous voudrez, achez la bien menuë, & eſtant achée, delayez la avec un œuf, & l'aſſaiſonnez comme il faut; faites le roſtir dans la poëſle, & ſervez avec un jus de citron.

48. *Ramequin de fromage.*

Prenez du fromage, faites le fondre avec du beurre, oygnon entier, ou pilé, ſel & poivre à force, eſtendez le tout ſur du pain, paſſez la paiſle du feu chaude par deſſus, & ſervez chaud.

49. *Ramequin de ſuye de cheminée.*

Voſtre pain eſtant paſſé dans la poeſle peu plus de moitié par le beurre ou huille, poudrez le de ſuye, avec ſel & force poivre par deſſus, & ſervez chaud.

50. *Ramequin d'oygnon.*

Prenez des oygnons, & les faites piler dans un mortier, avec ſel & poivre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

poivre à force; vous y pouvez mettre anchois bien fondus avec peu de beurre, vos oygnons eſtans ſur le pain paſſé dans l'huile ou dans le beurre: paſſez la paiſle du feu bien rouge par deſſus, & ſervez.

51. *Ramequin d'aulx.*

Il faut faire de meſme qu'au Ramequin d'oygnon.

52. *Ortolans en ragouſt.*

Habilez les & les paſſez par la poëſle avec beurre ou lard fondu; eſtans paſſez, mettez les mitonner dans un petit pot avec peu de boüillon, & les aſſaiſonnez bien: pour lier la ſauce, meſlez y riz de veau, jus de viande, & champignons, & le tout eſtant bien cuit, ſervez garny de piſtaches, & grenades.

53 *Langue de bœuf en ragouſt.*

Vous trouverez la façon de l'accommoder au diſcours des Entrées article 17.

54. *Langue de porc en ragouſt.*

Eſtant ſallée & cuite, coupez la fort

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

fort deliée, & la mettez mitonner avec peu de boüillon, puis la paſſez par la poëſle avec du lard fondu, oygnon pilé, & un filet de vinaigre: ce qu'eſtant fait, ſervez avec un jus de citron, & garniſſez de capres, & de tout ce que vous aurez. Meſlez y dans la ſaiſon du verjus ou groſeilles.

55. *Langue de porc parfumée.*

Eſtant cuite, ſervez la ſeiche, & la garniſſez de ce que vous voudrez, ſoit fleurs ou autre choſe. Vous la pouvez ouvrir par la moitié.

56. *Langue de porc grillée en ragouſt.*

Faites la cuire à moitié ſallée, & en ſuite griller; faites y auſſi telle ſauce que vous voudrez, pourveu qu'elle ſoit bien liée, & bien aſſaiſonnée, puis ſervez.

Vous la pouvez picquer de lard, & faire cuire à la broche, l'arroſant d'une marinade que vous ferez deſſous, bien aſſaiſonnée, & avec telle quantité de ſel que vous jugerez à propos;

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

à propos; estant cuite, servez.

57. *Langue de bœuf.*

Faites la cuire sallée avec de l'eau, & sur la fin mettez y du vin: Estant cuite, pelez la, & lors que vous serez prest de servir, la coupez par ruelles, ou la fendez, puis servez.

58. *Pigeonnaux.*

Pour les mettre en ragoust, prenez les sortans de dessous la mere, tuez les, & les echaudez aussi-tost, puis estant habillez blanchis & farinez, passez les par la poësse, & en suitte mettez les mitonner dans un pot avec bon boüillon bien assaisonné, & un bouquet: faites en sorte qu'ils soient bien cuits, & la sauce liée, servez avec capres achées, champignons, riz de veau, & de tout ce que que vous pouvez avoir d'assortiment aux pigeonneaux.

59. *Foye gras en ragoust.*

Choisissez les plus gras & les plus blonds, nettoyez les, & jettez dans l'eau chaude pour oster l'amertume, mais

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

mais les retirez auſſi-toſt : Eſtans eſſuyez, paſſez les par la poëſle avec beure ou ſain-doux, & faites mitonner avec peu de boüillon, perſil, & ſiboule entiere ; eſtans cuits, oſtez la ſiboule, & ſervex la ſauce bien liée ; vous y pouvez mettre trufles, champignons & aſperges.

60. *Foye gras ſur le gril.*

Mettez le ſur le gril, & le poudrez de mie de pain & de ſel. Eſtant roſty, jettez un jus de citron par deſſus, & ſervez.

61. *Foye gras cuit dans les cendres.*

Il faut le barder de lard, & le bien aſſaiſonner de ſel, poivre, clou battu, & un bouquet fort petit, puis l'envelopper avec quatre ou cinq fueilles de papier, & le mettre cuire dans les cendres comme un coing. Eſtant cuit, prenez garde de perdre la ſauce en le remuant ; oſtez les fueilles de deſſus, & le ſervez avec celles de deſſous ſi vous voulez, ou ſur une aſſiette.

62. *Foye*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

62. *Foye gras frit en baignets.*

Vous pouvez juger comment i le faut accommoder pour le ſervir e cette ſorte par le diſcours preceden de ragouſts de fritures, & de baig nets.

63. *Beatilles.*

Prenez aiſles, foyes, creſtes, l tout eſtant bien blanchy dans l'eau faites cuire les creſtes à part; & eſtan cuites, les pelez : en ſuite faite mitonner le tout enſemble avec bon boüillon bien aſſaiſonné, & lors que vous ſerez preſque preſt de ſervir, fricaſſez vos creſtes & vos beatilles avec de bon lard, un peu de perſil & ſiboules achées ; remettez les mitonner dans leur boüillon, juſqu'à ce qu'il faille ſervir : vous y pouvez meſler des jaunes d'œufs. Servez.

64. *Tourte de franchipanne.*

Prenez un chaudeau de laict, c'eſt du laict boüilly, & faites voſtre apareil pour faire voſtre creſme en cette ſorte : prenez un peu de farine,

que

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

que vous ferez cuire avec voſtre laict; eſtant cuite, prenez cinq jaunes d'œufs, & meſlez le tout enſemble avec piſtaches battues, amandes, peu de ſel, & quantité de ſucre; faites en ſuite voſtre paſte, la detrempez avec blancs d'œufs, & ſel, & la laiſſez repoſer. Faites en ſix abbaiſſes fort deliées, & les beurez l'une apres l'autre, eſtendez voſtre creſme deſſus vos ſix abbaiſſes, & faites en encore ſix autres, & les mettez l'une apres l'autre bien beurrée, & particulierement celle de deſſus, pour luy donner couleur. Eſtant cuite dans une tourtiere, ou ſur une aſſiette, la changez en une autre, & la ſuccrez, puis ſervez avec fleurs.

Vous pouvez faire la tourte de franchipanne de toute autre ſorte de creſme, & la ſervir de meſme ſorte que celle cy deſſus.

65. *Nulle.*

Prenez une douzaine de jaunes d'œufs, & deux ou trois blancs, mettez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

mettez y peu de creſme, un peu de ſel, & beaucoup de ſucre, battez bien le tout enſemble, & en ſuite le paſſez dans une paſſoire, puis le mettez ſur une aſſiette, ou dans un plat, & lors que vous eſtes preſt à ſervir, faites la cuire ſur le rechaud, ou dans le four; eſtant cuite, ſervez avec ſucre, & eaux de ſenteur, & garniſſez de fleurs.

66. *Nulle ambrée.*

Prenez creſme ou laict bien frais, delayez jaunes d'œufs, fort peu de ſel, ſucre, muſc, ou ambre; & lors que vous eſtes preſt de ſervir, faites un lict de voſtre appareil, & un lict de jus d'orange, & ſucceſſivement juſques au nombre de cinq ou ſix; puis paſſez la paiſle rouge par deſſus, garniſſez de ſucre & muſc, ou eau de fleur d'orange, & ſervez.

67. *Nulle verte.*

Elle ne differe point des precedentes qu'en couleur, laquelle vous donnerez ainſi qu'à la gelée, dont vous avez la methode cy-devant.

68. *Arti-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

68. *Artichaux fricaſſez.*

Coupez les preſque en cus, oſtez en le foin, & les jettez dans l'eau boüillante pour les blanchir, faites les ſeicher, & les farinez, puis les paſſez avec ſain doux, ou beurre affiné; ſervez les chauds, & garniſſez de perſil frit, pour lequel frire il eſt neceſſaire qu'il ſoit bien vert, & qu'il ne ſoit point moüillé.

69. *Artichaux frits.*

Découpez les en quatre, nettoyez les; & en oſtez le foin, puis les faites blanchir dans l'eau chaude, & les mettez eſſuyer, farinez les avec de la farine & du ſel menu; faites bien chauffer le ſain-doux ou beurre affiné, ou lard fondu, & eſtant bien chaud, mettez y vos artichaux, & les faites bien frire; mettez les apres égoutter, & mettés dans voſtre friture une poignée de perſil bien vert, que vous mettrez ſur vos artichaux eſtant bien ſec, & ſervez.

70. *Artichaux à la poivrade.*

Coupez vos artichaux par quartiers, oſtez en le foin, & les faites blã-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

chir dans de l'eau bien fraiſche, & lors que vous voudrés ſervir, mettés les ſur un plat avec poivre & ſel, puis ſervez.

71. *Artichaux en cus.*

Oſtez toutes les fueilles de vos artichaux, & coupez les juſques au foin, puis les faites cuire avec boüillon, ou avec de l'eau, du beurre & du ſel: eſtans cuits, tirés les de leur boüillon, épluchés & oſtés le foin: mettez les en ſuite avec du beurre & du ſel, & lors que vous voulez ſervir, faites une ſauce avec du beurre bien frais, un filet de vinaigre, muſcade, & un jaune d'œuf pour lier la ſauce, puis ſervez, en ſorte qu'ils ſoient bien blancs.

72. *Champignons en ragouſt.*

Eſtant bien nettoyez, paſſez les par la poëſle avec du beurre bien frais, perſil aché, & ſiboule; aſſaiſonnez les, & faites mitonner, & lors que vous ſerez preſt de ſervir, mettez y jus, ecorce de citron, & un

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

un peu de blanc manger, puis ſervez.

73. *Champignons farcis.*

Choiſiſſez les mieux faits pour tenir la farce, que vous ferez de quelques viandes ou bonnes herbes, en ſorte qu'elle ſoit delicate, & liée avec jaunes d'œufs; puis vos champignons eſtant farcis & aſſaiſonnez, mettez les dans un plat ſur une barde de lard, ou ſur un peu de beurre, faites les cuire, & ſervez garnis de jus de citron.

74. *Champignons frits.*

Faites les blanchir dans l'eau fraiſche, & en ſuite eſſuyez, puis les marinez avec un peu de vinaigre, ſel, poivre, & oignon, & lors que vous ſerez preſque preſt de ſervir, faites une paſte liquide delayée avec jaunes d'œufs; faites frire vos champignons, ſervez, & en garniſſez.

75. *Champignons à l'olivier.*

Eſtans bien nettoyez, coupez les par quartier, & les lavez dans pluſieurs

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſieurs eaux l'un apres l'autre pour en oſter la terre. Eſtans bien nets, mettez les entre deux plats avec un oygnon & du ſel, puis ſur le rechaut, afin qu'ils jettent leur eau; Eſtant preſſez entre deux aſſiettes, prenez du beurre bien frais, avec perſil & ſiboule, & les fricaſſez, apres cela mettez les mitonner, & lors qu'ils ſeront bien cuits, vous y pouvez mettre de la creſme, ou du blanc manger, & ſervez.

76. *Omelette de jambon.*

Prenez une douzaine d'œufs, les caſſez, oſtez les blancs d'une demy douzaine; & les battez; prenez enſuite autant que vous jugerez neceſſaire de voſtre jambon, achez le, & le meſlez avec vos œufs; prenez du lard, le coupez, & le faites fondre, jettez dedans voſtre omelette, faites en ſorte qu'elle ne ſoit trop cuite, & ſervez.

77. *Tortuës.*

Coupez en les pieds, la queuë & la

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

la teſte, mettez le corps cuire dans un pot, & l'aſſaiſonnez bien avec fines herbes ; lors qu'elles ſeront preſque cuites, mettez y du vin, & les faites bien bouillir: Eſtans cuites, tirez les, & les decoupez par morceaux, & ſur tout prenez garde à bien oſter l'amer. Puis les fricaſſez avec du beurre ou du lard, perſil & ſiboule, mettez les en ſuite mitonner avec peu de bouillon, & lors que vous ſerez preſt de ſervir, delayez un jaune d'œufs avec du verjus, meſlez le enſemble, & ſervez bien aſſaiſonnées.

78. *Tourte de piſtaches.*

Faites fondre du beurre, & y mettez ſix jaunes d'œufs avec du ſucre : battez une poignée de piſtaches, & les meſlez enſemble avec un grain de ſel, puis faites voſtre abbaiſſe, & la foncez, mettez y voſtre appareil, formez voſtre tourte, & la bandez avec du papier beurré. Eſtant cuite,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſervez la ſucrée, & la garniſſez d'é
corce de citron confite.

79. *Oeufs à la Portugaiſe.*

Prenez quantité de jaunes d'œufs
& une livre, ou demie livre de ſucre
dont vous ferez un ſyrop, lequel e
ſtant fait, vous le meſlerez avec vo
œufs, avec une goute d'eau de fleu
d'orange, & les faites cuire. Eſtan
cuits, faites un cornet de papier beur-
ré & bien double, mettez voſtre ap-
pareil dedans, lequel eſtant refroi-
dy, oſtez le papier, & mettez cét ap-
pareil ſur une aſſiette, la pointe en
haut, le ſucrez & le garniſſez de
nompareille, canelle, écorce de ci-
tron confite, & fleurs, puis ſervez.

Autre façon.

Faites un ſyrop pareil à celuy de
l'article precedent, puis caſſez une
douzaine d'œufs, ou plus, & les bat-
tez bien, faites chauffer voſtre ſyrop,
& lors qu'il ſera bien chaud, meſlez
y vos œufs, paſſez le tout enſemble
dans une paſſoire, & faites le cuire:

E-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Eſtant cuit, ſervez le avec du biſcuit coupé & dreſſé en pyramide, eaux de ſenteur, & muſc ou ambre gris.

80. *Oeufs mignons.*

Faites voſtre ſyrop ainſi que deſſus, & prenez des jaunes d'œufs, les delayez bien, & les mettez dans voſtre ſyrop : Eſtant cuits, mettez les ſur une aſſiette avec une goutte d'eau de fleur d'orange, & de muſc, puis ſervez.

81. *Oeufs filez.*

Penez une chopine du vin blanc avec un morceau de ſucre, faites les bien boüillir enſemble, puis caſſez des œufs, & les battez bien, paſſez les dans une paſſoire, & les mettez en ſuite dans voſtre poëſlon, où ſera voſtre vin blanc, & voſtre ſucre tout bouillant: par ce moyen ils ſont cuits en un moment, & ſe trouvent enfilez; tirez les de voſtre ſyrop, & les mettez égouter, puis les ſervez en pyramide avec eau de ſenteur.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

82. *Oeufs à la Varenne.*

Faites un syrop bien fait, faites frire des blancs d'œufs dans la poësle avec du beurre, & les mettez dans vostre syrop, estant cuits, servez les avec eau de fleur d'orange.

Autre façon.

Faites vostre syrop, & avec vos œufs frits, meslez y un peu de laict bien frais. Estant cuits, servez les sur une assiette, bien blancs, & garnis d'eau de santeur.

83. *Oeufs à la neige.*

Faites bouillir du laict avec peu de farine bien delayée, mettez y apres plus de la moitié de douze blancs d'œufs, & remuez bien le tout ensemble, & le sucrez; lors que vous serez prest de servir, remettez les sur le feu, & les glacez, c'est à dire, prenez le reste de vos blancs d'œufs, battez les avec une plume, & meslez le tout ensemble, ou bien faites bien frire le reste de vos blancs, & les jettez par dessus vostre apareil; passez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

paſſez y legerement un couvert de four, ou la paiſle du feu rouge, & ſervez les ſucrez avec quelques eaux de ſenteur.

Vous pouvez au lieu de blancs y mettre le jaune de vos œufs à proportion, & les blancs frits par deſſus.

La creſme à la Mazarine ſe fait de meſme, hormis que vous n'y mettez point de blancs d'œufs.

84. *Oeufs à la Huguenotte.*

Prenez du jus d'eſclanche de mouton, le mettez ſur une aſſiette, ou dans un plat ayez des œufs bien frais, & les caſſez dans voſtre jus, faites les cuire avec peu de ſel; eſtans cuits, remettez y du jus, & de la muſcade, puis ſervez.

85. *Cardons d'Eſpagne.*

Eſtans blanchis, oſtez en la peau bien proprement, & les mettez tremper dans l'eau fraiſche, puis les ſervez avec poivre & ſel.

86. *Aſperges à la ſauce blanche.*

Choiſiſſez les plus groſſes, ra-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tiſſez en le pied, & les lavez, puis les faites cuire dans de l'eau, les ſallez bien, & ne les laiſſez trop cuire. Eſtant cuites, mettez les égouter, & faites une ſauce avec du beurre bien frais, peu de vinaigre, ſel, muſcade, & un jaune d'œuf pour lier la ſauce, laquelle prenez garde qu'elle ne ſe tourne, & ſervez les bien garnie de ce que vous voudrez.

87. *Aſperges en ragouſt.*

Prenez vos aſperges, & les rompez bien menuës, puis les paſſez par la poêlle avec beurre ou lard, meſlez y perſil & ſiboule, le tout bien aſſaiſonné, mettez les mitonner juſques à ce que vous ſoyez preſt à ſervir: Vous y pouvez mettre de la creſme, ou jaune d'œuf, ou jus d'eſclanche de mouton, & en pouvez garnir autre choſe.

88. *Aſperges à la creſme.*

Coupez les bien menuës, & n'y laiſſez rien que le verd, fricaſſez les avec beurre bien frais, ou lard fondu,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

du, perſil & ſiboule, ou un bouquet, apres cela faites les fort peu mitonner avec de la creſme bien fraiſche, & ſervez ſi vous voulez avec un peu de muſcade.

89. *Langue de mouton en ragouſt.*

Eſtant bien nettoyée, fendez la en deux, puis la farinez, la paſſez dans la poëſle, & la mettez en ragouſt avec vinaigre, verjus, ſel, poivre, jus d'orange, & capres achées. Eſtant bin mitonnée, & la ſauce bien liée, ſervez.

90. *Langue de mouton picquée.*

Prenez la cuite, & la nettoyez bien, faites la picquer de petits lardons, & roſtir, puis ſervez avec un jus de citron, ou quelque orange.

91. *Langue de mouton ſur le gril.*

Fendez la par la moitié, & mettez la ſur le gril, avec ſel & mie de pain par deſſus, puis faites une ſauce avec verjus de grain, ou grozeilles, peu de chapelure de pain, de perſil & ſiboule achez bien menus, puis eſtant bien cuite, ſervez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

92. *Salade de grenade.*

Eſpluchez vos grenades, les mettez ſur une aſſiette, les ſucrez, & garniſſez de citron, puis ſervez.

93. *Hure de ſanglier.*

Coupez la proche des eſpaules pour la rendre plus belle & plus apparente, & pour conſerver le col, qui en eſt le meilleur, pourveu qu'il ſoit bien aſſaiſonné. L'ayant coupée, faites la bruſler, ou échauder, ſi vous voulez qu'elle ſoit blanché, puis coupez la peau à quatre doigts du nez tout autour de la teſte, de peur qu'elle ne ſe retire, & ne deſcende en d'autres lieux. Faites la cuire, & bien aſſaiſonner, & eſtant à moitié cuite, mettez y du vin blanc ou rouge, & la faites achever de cuire, derechef bien aſſaiſonnée de poivre, oygnon, cloux, écorce d'orange, & fines herbes. Vous la pouvez faire cuire & bien envelopper avec du foin, de peur qu'elle ne ſe defaſſe. Eſtant bien cuite, ſervez la froide,

entiere,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

entiere, & garnie de fleurs, que ſi vous l'avez entourée, ſervez la par tranches, que vous pourrez déguiſer en pluſieurs façon de ragouſts.

94. *Tranche de Hure.*

Coupez la ſur le col, ou auprez, ou deſſous l'oreille, & ſervez.

95. *Tranche de Hure en ragouſt.*

Eſtant coupée de la ſorte, faites la bouillir avec du vin, & peu de chapelure de pain; eſtant cuite, & la ſauce liée, ſervez.

Autre façon.

Eſtant coupée comme dit eſt, poudrez la de mie de pain, & la mettez ſur le gril. Eſtant grillée, ſervez avec jus de citron. Au temps des fueilles de vignes envelopez-en voſtre tranche, & ſervez promptement avec verjus de grain.

96. *Pois verts.*

Paſſez les ſi vous voulez par la poêſle avec du beurre, & les faites cuire avec lactuës pommées, ou pourpier. Eſtant bien cuits avec

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

un bouquet, & bien assaisonnez, servez les garnis de laictuës.

Vous pouvez les accommoder & assaisonner avec de la cresme, ainsi que les asperges, dont est fait mention cy-dessus en l'article 86. d'asperges à la cresme.

97. *Roignons de bellier.*

Faites les bien blanchir dans l'eau fraische, ostez en lez peaux, & les coupez en tranches fort deliées: Passez les par la poësle avec du beurre ou du lard fondu, assaisonnez de tout ce que vous aurez, puis les faites mitonner avec champignons, & jus d'esclanche de mouton, puis servez.

Autre façon.

Coupez les de mesme par tranches, & les faites tremper avec peu de vinaigre & de sel: quelque temps avant que servir, estans essuyez, passez les dans la paste de baignets, & les faites frire, & jettez dessus jus de citron, ou d'orange, puis servez.

98 Pal-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

98. *Pallets de bœuf.*

Prenez les bien cuits & bien doüillets, & ne laiſſez de les faire boüillir un bouillon pour oſter le gouſt de la Tripiere ; cela fait, coupez les fort deliez, les paſſez par la poëſle bien aſſaiſonnez, & faites mitonner; que voſtre ſauce ſoit liée d'un jus de citron, puis ſervez.

Les palets de bœuf à garnir ſe fricaſſent de meſme, hormis que vous les coupez en détail.

99. *Arbolade.*

Faites fondre peu de beurre, & prenez de la creſme, jaunes d'œufs, jus de poires, ſucre, & fort peu de ſel, faites cuire le tout enſemble ; eſtant cuit, ſucrez avec eaux de fleurs, & ſervez verte.

100. *Pigeonneaux.*

Eſtant bien blanchis dans l'eau, un peu farinez, & paſſez par la poêſle avec du lard, faites les mitonner avec bon bouillon, champignons, trufles, & un bouquet, le tout

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

bien assaisonné, & servez la sauce bien liée, & garnissez de citron coupé.

Le mesme ragoust se peut faire aux Pigeonneaux rostis.

101. *Grives.*

Ostez les jusiers, passez les de mesme que les pigeonneaux, & les faites cuire plus long temps, parce qu'ils sont plus durs. Estant cuites & assaisonées aussi de mesme, servez garny de grenade ou citron coupé.

102. *Perdreaux.*

Prenez quelques morceaux de tranches de bœuf, & les battez bien avec du lard, l'assaisonnez de sel & poivre, & passez par la poësle, tant que le lard soit bien roux, en suite faites mitonner cét appareil avec peu de boüillon, & un oignon pilé. En apres passez le tout par un linge, & vous en tirerez un jus fort rouge, auquel vous meslerez une pointe de verjus de grain, un peu de farine cuite, ou de chapelure; puis prenez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

vos perdreaux, levez en les cuisses & les aisles, & les faites mitonner avec voſtre ſauce, y adjouſtant champignons & truffles, juſques à ce que la ſauce ſoit bien liée; faites cuire, & ſervez promptement de peur qu'ils ne durciſſent.

Les perdrix s'accommodent de meſme.

Methode pour faire jambons de Mayence.

Voſtre porc eſtant habillé, levez en les jambons, & les eſtendez bien pour leur faire preindre le ply. Mettez les en la cave durãt quatre jours, pendant quoy il en ſortira de l'eau qu'il faut eſſuyer fort ſouvent; que ſi le temps eſt humide, ne les y laiſſez que deux fois vingt-quatre heures, puis les mettez à la preſſe entre deux aix, & les y laiſſez auſſi long-temps qu'il y a que le porc eſt mort. Apres cela,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

cela, ſalez les avec ſel, poivre, clou, & anis battus, laiſſez les prendre ſel l'eſpace de neuf jours. apres quoy vous les tirerez & mettrez dans de la lie de vin pendant autres neuf jours: En ſuite enveloppez les avec du foin, & enterrez dans la cave en lieu qui ne ſoit trop humide; les ayant tirez, pendez les à la cheminée du coſté qui fume le moins, & ne manquez de les parfumer deux fois le jour avec du geniévre. Eſtant ſecs & peu enfumez, pendez les au plancher dans une chambre qui ne ſoit point humide, & juſques à ce que vous en ayez affaire, viſitez les ſouvent de peur qu'ils ne pourriſſent.

Pour les faire cuire, prenez celuy que vous voudrez, nettoyez le, & le mettez deſſaller dans une grande chaudiere pleine d'eau, aſſaiſonnez le de fines herbes & n'y mettez point de vin. Eſtant cuit, levez la coine, parfemez le de poivre & de perſil aché, & le picquez de clou, puis rabaiſſez la coine, & le mettez dans un

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

in lieu frais jusques à ce que vous le vouliez servir, ce que vous ferez garny de fleurs si vous en avez.

Maniere de faire les liaisons à conserver, pour n'avoir la peine de les faire à tous momens que vous en aurez affaire.

Liaison d'amande.

Pelez bien vos amandes, & les pilez dans un mortier, puis les mettez avec bon bouillon, mie de pain, jaunes d'œufs, jus de citron, un oygnon, sel, clou, & trois ou quatre champignons; faites bouillir tout cela un bouillon, le passez par l'estamine, & le mettez dans un pot pour vous en servir au besoin.

Liaison de champignons.

Prenez des queuës de champignons avec peu d'amandes battuës, oignon, persil, mie de pain, jaunes d'œufs, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& capres; faités boüillir le tout avec bon boüillon, & l'assaisonnez bien, meslez y une tranche de citron, passez le en suite dans une estamine, & le mettez dans un pot pour vous en servir au besoin.

Liaison de farine.

Faites fondre vostre lard, ostez en les cretons : Iettez vostre farine dans vostre lard fondu, faites la bien cuire, mais prenez garde qu'elle ne tienne à la poêsle, meslez y de l'oygnon à proportion de ce que vous en aurez affaire : estant cuit, mettez le tout avec bon boüillon, champignons, & un filet de vinaigre; puis ayant boulu avec son assaisonnement, passez le tout par l'estamine, & le mettez dans un pot : lors que vous voudrez vous en servir, vous le tiendrez sur de la cendre chaude pour lier vos sauces.

Liaison de trusles.

Prenez de la farine seiche, que vous delayerez avec bon boüillon, trusles, oyg-

oygnons, champignons, & un brin de thin, pilez le tout enſemble, & le faites boüillir avec voſtre farine delayée, le paſſez par une eſtamine, & le mettez dans un pot; cela vous ſervira pour lier vos entrées ou ragouſts.

Vous pouvez vous ſervir de ces liaiſons en Careſme, pourveu que vous n'y mettiez point d'œufs : elles vous peuvent auſſi ſervir par tout comme à l'Entrée, Second & Entremets.

Methode pour faire les jus de champignons, de bœuf ou de mouton, qui peuvent ſervir à beaucoup de ſauce & de ragouſts.

Jus de champignons.

Prenez les plus chetifs de vos cham-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

champignons, lavez les bien avec leurs peaux, & leurs queuës, ſans en rien oſter, faites les bouillir dans un pot avec de bon bouillon, en bouillant mettez y un bouquet, un oignon picqué de cloux, & quelques morceaux de viande roſtie, le tout bien aſſaiſonné de ſel, apres avoir bien bouilli, paſſez le tout par l'eſtamine, & le mettez dans un pot pour vous en ſervir au beſoin.

Il peut ſervir à toutes ſortes de ragouſts, meſmes aux potages, & ſouvent il paſſe pour jus de mouton.

Jus de bœuf ou de mouton.

Faites cuire voſtre viande un peu plus de moitié, bœuf ou mouton, la picquez avec un couſteau, & la preſſez avec des preſſes ſi vous en avez, ce ſera tant mieux, eſtant preſſée, & le jus tiré, prenez une cuillerée de bon bouillon, en arroſez voſtre viande, & tirez en encor du jus ce que vous pourez, pour ſuppléer à ce que vous en pourriez avoir affaire: mettez le

dans

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

dans un pot avec un peu de sel, & y meslez un jus de citron, lors que vous serez prest de vous en servir.

Maniere de faire la garniture de pistaches.

Pelez vos pistaches dans de l'eau chaude, les mettez dans de l'eau froide, & pour vous en servir, achez les tantsoit peu, pour mettre autour de vos plats.

Garniture de citron.

Faut le greneler, le fendre en long, & le couper par tranches, apres quoy mettez le dans de l'eau, prest à vous en servir dessus, & autour de vos plats.

Garniture de Grenade.

Choisissez la plus rouge, & l'émondez, c'est à dire, ostez en l'escorce, & en tirez les grains, pour garnir dessus & autour de vos plats.

Me-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Methode pour tirer les jus & les eaux de chair, propres à ſervir aux malades.

Jus de mouton, veau, ou chapon.

Eſtant roſtis & preſſez, tirez en le jus, & parce que le jus de mouton eſt plus chaud que les autres, il le faut corriger & meſſer avec celuy de veau, & des uns ou des autres ainſi accommodez, faites en uſer une cuillerée à voſtre malade de deux en deux heures.

Autre façon de la meſme eau.

Pour ceux qui ont beſoin de grand rafraiſchiſſement, prenez une bouteille qui ſoit ſans oſier, & ait le goulet fort grand, coupez voſtre viande, veau & volaille aſſez menuë, en ſorte qu'elle entre par morceaux dans cette bouteille; ce qu'ayant fait, vous la boucherez ſoigneuſement

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ment avec un morceau de paſte ferme & dure, & par deſſus un parchemin, la lierez bien, & la mettrez dans une chaudiere d'eau chaude juſques au goulot. Faites la bien boüillir l'eſpace de trois heures. Eſtant cuite, débouchez voſtre bouteille, & en tirez le jus, lequel vous ferez prendre à vos malades, ou meſme à ceux qui en pleine ſanté ont beſoin de rafraiſchiſſement, avec autre jus de viande roſtie, ou avec un boüillon, le tout à proportion du beſoin, & des forces de l'un & de l'autre, & remarquerez en paſſant que le jus de viande roſtie eſt bien plus fort & plus nourriſſant que celuy de viande bouillie, quoy qu'il ſoit en plus grande quantité.

Au defaut d'une bouteille, vous pouvez vous ſervir d'un coquemare de meſme façon que de la bouteille, le bouchant bien de paſte, & de parchemin par deſſus.

Eau

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Eau de poulet.

Habillez voſtre poulet, & eſtan bien net, empliſſez le d'orge, & l faites cuire dans un pot avec une pin te d'eau, en ſorte qu'elle ſe reduiſe chopine : ayant cuit juſques à ce qu l'orge ſoit crevée, paſſez le tout pa une eſtamine, & le laiſſez refroidir il faut l'uſer froid, & peuton donne de cette eau meſmes aux enfans de mamelle.

La Panaſde.

Prenez bon bouillon, & mie de pain bien deliée, faites les bien bouillir enſemble, & ſur la fin mettez y jaunes d'œufs, fort peu de ſel & jus de citron.

Autre Panaſde.

Prenez viande de chapon, ou de perdrix bien achée, battez la bien dans un mortier, puis la delayez avec bouillon de ſanté, c'eſt un bouillon de la marmitte, peu de mie de pain & de ſel, eſtant mitonnée, meſlez y quelques jaunes d'œufs pour épaiſſir, & jus de citron. Tu-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Table de la Pastisserie, qui se sert le long de l'année.

Pasté de venaison,	1
Pasté de membre de mouton,	2
Pasté à l'Angloise,	3
Pasté de sanglier,	4
Pasté de chapon,	5
Pasté de poulet d'Inde,	6
Pasté de gaudiveaux;	7
Pasté de perdrix,	8
Pasté de jambon,	9
Pasté de poitrine de veau.	10
Pasté d'assiette,	11
Pasté à la Cardinale,	12
Pasté à la marote,	13
Pasté de lapreaux,	14
Pasté de poulets,	15
Pasté d'allouettes,	16
Pasté de veau,	17
Pasté de cailles,	18
Pasté de beccasses,	19

Pa-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Paſté de merles, 2
Paſté de canard, 2
Paſté de macreuſe au lard, 2
Paſté d'aigneau, 2
Paſté de langue de mouton, 2
Paſté de chevreau chaud, 2
Paſté d'oyſon, 2
Paſté de manche d'eſpaule, 2
Tourte de pegeonneaux, 2
Tourte de lard, 2
Tourte de moëlle, 3
Tourte de veau, 3
Tourte de beatilles, 3
Tourte de moineaux, 3
Tourte d'alloüettes, 3
Tourte de riz de veau, 3
Tourte de blanc de chapon ſucre, 3

Methode

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Methode d'appreſter & ſervir les Paſtiſſeries dont la Table eſt cy devant.

1. *Paſté de venaiſon.*

Si la chair en eſt dure, battez la, oſtez les peaux de deſſus, & la lardez de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, vinaigre, & clou battu. Si c'eſt pour garner, faites voſtre paſte de farine de ſeigles, ſans beurre, ſel & poivre : faites cuire voſtre paſté l'eſpace de trois heures & demie ; eſtant cuit, bouchez avec de la paſte le trou que vous aurez laiſſé pour donner vent, & ſervez par tranches.

2. *Paſté de membre de mouton.*

Eſtant bien mortifié, il le faut bien battre, en oſter la peau, le deſoſſer, & ſi vous voulez le larder de gros lard, & l'aſſaiſonner de ſel, poivre, & un peu de vinaigre; vous le pouvez laiſ-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſer en ſauce trois ou quatre jours bie
couvert, juſques à ce que vous le vou
liés mettre en paſte : Ce que vou
ferez alors en paſte fine ou biſe, le bie
aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou battu
muſcade, & une fueille de laurier, &
meſme une gouſſe d'ail écraſſée ſi vou
voulez. Eſtant fermé & doré d'u
jaune d'œuf, faites le cuire l'eſpac
de trois heures & demie, & n'oublie
pas de le picquer, c'eſt à dire, luy don
ner ouverture par deſſus, peu apre
qu'il ſera au four.

3. *Paſte à l'Angloiſe.*

Prenez un levraut ou un lievre
achez le bien avec graiſſe de bœuf ou
de mouton, ou meſme avec du blanc
de chapon, meſlez bien le tout enſem-
ble, & aſſaiſonnez, mettez y ſi vous
voulez des capres & du ſucre. Faites
ainſi voſtre paſte, lors qu'elle ſera
farinée eſtendez la, & la pliez en trois
ou quatre comme une ſerviette, met-
tant du beurre frais ſur chaque lict de
paſte, en ſorte que pour une livre

de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

le paſte il y ait une demie livre de beurre, à proportion. Ainſi accommodée, laiſſez la repoſer quelque peu, & faites en ſuite voſtre paſté, que vous garnirez au dehors de papier beurré. Faite le bien cuire, le dorez d'un jaune d'œuf, & ſervez.

4. *Paſte de Sanglier.*

Il ſe fait & aſſaiſonne de meſme façon que celuy de membre de mouton.

5. *Paſté de chapon.*

Eſtant bien habillé, lardez le de moyen lard; & le mettez en paſte fine, & dreſſez voſtre paſté. Si vous le voulez ſervir chaud, il ne faut pas tant l'aſſaiſonner, que pour le ſervir froid.

Pour donc le ſervir chaud, dreſſez le & le garniſſez de ce que vous aurez, vous pouvez meſme le farcir. Faut le faire cuire deux heures & demie, & s'il eſt alteré, c'eſt à dire, que la ſauce y manque, faites y une

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſauce blanche, ou y mettrez quelqu
jus que ce ſoit, & le ſervez chaud &
deſcouvert.

6. *Paſté de poulet d'Inde.*

Eſtant bien habillé, battez le, &
le trouſſez : lardez le de gros lard, &
l'aſſaiſonnez, puis le mettez en paſt
fine ou biſe, nourrie de beurre ou d
lard, car cette chair eſt fort ſeiſch
quand elle eſt cuite : aſſaiſonnez l
comme un paſté de venaiſon, faites l
cuire à proportion de ſa dureté ou
groſſeur, & le ſervez chaud ou froid

Autre façon.

Habillez voſtre poullet d'Inde
oſtez en la peau & le brichet, pui
l'aſſaiſonnez, & farciſſez de pigeon-
neaux, palets de bœuf, champig-
nons, trufles, cus d'artichaux, creſtes
roignons de belier, & riz de veau. Et
cette farce eſt propre en cas que vous
n'oſtiez que le ſeul brichet.

Que ſi vous oſtez la peau entiere,
prenez la chair de voſtre poulet d'In-
de, la achez bien menu avec graiſſe

de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

le bœuf, l'assaisonnez de tout ce que vous aurez, jusques à des jaunes d'œufs, en rempliſſez la peau, la recousez, & la mettez en paste fine, garniſſez vostre pasté de petites beasilles, champignons, & de tout ce que vous aurez de reste de vostre farce. Faites le cuire, & servez chaud avec telle sauce qu'il vous plaira.

7. *Pasté de gaudiveau.*

Dresſez vostre pasté en ovalle, la garniſſez de vos gaudiveaux, au milieu desquels vous mettrez toute sorte de garniture, comme champignons, foyes de chapons gras, cardes, jaunes d'œufs durs, riz de veau, & assaisonnerez le tout. Bandez le de paste par dessus, & lors qu'il sera cuit, servez avec sauce de verjus, jaunes d'œufs, & muscade.

8. *Pasté de perdrix.*

Estans habillées, lardez les de moyen lard, & les assaisonnez, puis les mettez en paste fine, & dresſés vostre pasté, bien nourry de lard ou

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de beurre, faites le cuire l'espace de trois heures, & le servez chaud.

9. *Paste de jambon.*

Faites le bien détremper, & lors qu'il sera assez dessalé, faites le boüillir un boüillon, & ostez la peau d'autour, que vous appellez la coine: puis le mettez en paste bise, comme la venaison, & l'assaisonnez de poivre, clou, & persil; si vous me croyez, vous le larderez aussi de mesme que la venaison; faites le cuire à proportion de sa grosseur; s'il est gros, pendant cinq heures; s'il est moindre, moins de temps, & ainsi à mesure qu'il sera gros ou petit. Estant froid, servez le par tranches.

10. *Paste de poitrine de veau.*

Estant bien blanchie, vous la pouvez farcir de tout ce que vous voudrez: vous la pouvez aussi mettre en paste fine bien assaisonnée, & garnie, ou si vous voulez, coupée, par petits morceaux; dressez bien vostre pasté, faites le cuire, & le servez avec une sauce.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

auce blanche, faite de jaune d'œufs delayée avec du verjus.

11. *Paſte d'aſſiette.*

Prenez chair de veau & graiſſe de bœuf ou de mouton, faites en une façon de gaudiveaux, puis dreſſez voſtre paſte bien proprement à hauteur de demy pied, & l'emplisſez d'un lict de chair, & au deſſus un autre lict de champignons, un autre de cardes ou de cardeaux, ou pigeonneaux, palets de bœuf, roignons & jaunes d'œufs, en ſorte que le lict de deſſus ſoit de vos gaudiveaux, couvrez le & aſſaiſonnez, puis ſervez.

12. *Paſte à la Cardinale.*

Faites vos paſtez fort hauts & fort eſtroits, emplisſez les de gaudiveaux, & les couvrez en ſorte que le couvercle ſoit auſſi fort haut; puis les ſervez principalement pour garniture à une piece de bœuf ou ſur une aſſiette.

13. *Paſte à la marotte.*

Prenez farine de ſeigle, que vous ſallerez, faites en voſtre paſte, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

l'ajuſtez en forme de paſté. Vous prendrez en ſuite un liévre ou deux, ou deux membres de mouton avec un peu de graiſſe de bœuf, que vous acherez enſemble bien menu, & aſſaiſonnerez, faites en ſuite voſtre paſté, auquel par deſſus vous laiſſerez une ſouſpirail; lors qu'il aura cuit trois heures, tirez le & le remplisſez de bon boüillon, remettez le au four, & lors qu'il ſera entierement cuit, ſervez.

14. *Paſté de lapreaux.*

Eſtans habillez, lardez les de gros lard, & faites voſtre paſté de meſme que celuy de venaiſon, ſi vous le ſervez chaud, faites le un peu plus doux, & ſervez.

15. *Paſté de poulets.*

Habillez les & les farinez, ſi vous voulez; garniſſez les & aſſaiſonnez, & les mettez en paſte bien fine: ſervez chaud avec une ſauce blanche de jaunes d'œufs delayez.

Que ſi vos poulets ſont gros, vous les pouvez picquer de moyen lard, & les

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

les assaisonner, garnir & pastisser de mesme.

16. *Pasté d'alloüettes.*

Habillez les, ostez en les jusiers, & les écrasez, puis les passez par la poësle avec champignons, trusles, beatilles, & roignons, le tout bien assaisonné, puis les mettez en paste fine, les faites cuire l'espace de deux heures & demie, la sauce bien liée, & bien nourrie. Vous y pouvez mettre du sucre en façon d'hypocras, & en cette façon le servir froide: si en ragoust, servez le chaud.

17. *Pasté de veau.*

Prenez en la ruelle, & l'accommodez de mesme façon que le sanglier, sçavoir, bien lardé & assaisonné de mesme, mettez-la en paste fine ou bise, comme vous voudrez, servez en tranche, froide ou chaude.

Autre façon.

Achez telle viande de veau que vous voudrez avec graisse de bœuf, & l'assaisonnez; dressez vostre paste, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

faites le fonds de voſtre paſte, ou le tout, de cette viande ainſi achée, & aſſaiſonnée, laquelle de plus vous garnirez de champignons, cus d'artichaux, cardes, roignons, riz de veau, & jaunes d'œufs durs. Apres quoy vous le couvrirez & ferez cuire: eſtant cuit, ſervez le deſcouvert avec ſauce de jaunes d'œufs délayez avec du verjus de grain.

18. *Paſte de cailles.*

Il ſe fait pour manger froid comme celuy de perdrix, & pour manger chaud comme celuy d'alloüettes; faites le de paſte fine, & ſervez le chaud avec ragouſt.

19. *Paſte de beccaſſes.*

Habillez vos beccaſſes, oſtez leur les juſiers, les lardez de moyen lard, & aſſaiſonnez de meſme façon que le paſté de perdrix, ſoit pour manger chaud, ſoit pour manger froid. Si vous le ſervez chaud, garniſſez le de ce que vous aurez, & aſſaiſonnez de ce que vous jugerez à propos; faites

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tes le cuire l'eſpace de deux heures & demie, & ſervez chaud ou froid.

20. *Paſté de merles.*

Habillez vos merles, oſtez en les juſiers, & les mettez en paſte, aſſaiſonnez & faites cuire de meſme façon que les alloüettes pour manger chaud ou froid.

21. *Paſté de canard.*

Eſtant habillé, lardez le de gros lard, & l'aſſaiſonnez bien, mettez le en paſte fine ou biſe pour le garder, faites le cuire l'eſpace de trois heures; ſervez & le garniſſez pour manger chaud.

22. *Paſté de macreuſe au lard.*

Il ſe fait & ſe ſert de meſme façon que celuy de canard, cy-deſſus immediatement.

23 *Paſté d'agneau.*

Prenez les quartiers de devant, & les coupez bien menus, les faites blanchir dans l'eau fraiſche, puis mettez en paſte fine & bien dreſſez, avec peu de perſil & fines herbes achées; Eſtant

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

bien cuit, & bien assaisonné, servez avec une sauce blanche.

Autre façon.

Vous pouvez prendre vostre aigneau entier, ou en quartiers, sans les découper, le larder de gros lard, & le mettre en paste, assaisonné de persil aché, sel, poivre, clou battu, & garny de champignons, morilles & capres: & estant cuit, le servez avec une sauce blanche, de jaunes d'œufs delayez avec du verjus.

24. *Pasté de langue de mouton.*

Lavez les avec de l'eau tiede, & les nettoyez, puis les mettez en paste; prenez champignons, petits palets de bœuf coupez, beatilles, peu de persil & siboules, passez le tout par la poësle, jettez par dessus jaunes d'œufs, cus d'artichaux, lard battu, ou beurre frais, & le mettez dans vostre pasté, que vous ferez cuire l'espace de deux heures, & servez avec une sauce de jaunes d'œufs, deslayez avec verjus.

25. Pa-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

25. *Paſté de chevreau chaud.*

Habillez le, & en oſtez la teſte: lardez le de moyen lard, & l'aſſaiſonnez, mettez le en paſte fine dreſſée, ou non; garniſſez le de beatilles, champignons, morilles, truffes, mouſſerons, & ſervez. Si vous le voulez ſervir froid, faites en l'aſſaiſonnement plus fort.

Autre façon.

Si vous avez deux chevreaux, tirez du corps de chevreuil ou de la biche, lardez les, & aſſaiſonnez, & y mettez quantité de ſucre, qui rendra & voſtre viande & voſtre ſauce toute ſucrée.

Si vos chevreaux ſont petits, mettez les en paſte dreſſée, & les ſeparez, mettant l'un en ſucre, & l'autre en ragouſt, ſervez chaud.

26. *Paſté d'oyſon.*

Eſtant habillé, lardez le de fort gros lard, & le mettez en paſte aſſaiſonné comme le paſté de venaiſon; Servez le de meſme, chaud, ou en tranches.

27 Pa-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

27. *Pasté de manche d'espaule.*

Habillez les os de vos manches, blanchissez les, les cassez & lardez de gros lard, ou lard pilé, puis les mettez en paste fine; garnissez & assaisonnez vostre pasté de tout ce que vous aurez, faites le cuire l'espace de deux heures & demie: Estant cuit, servez avec telle sauce que vous voudrez.

28. *Tourtes de pigeonneaux.*

Faites vostre paste fine, & la laissez reposer; puis prenez vos pigeonneaux, les nettoyez, & les faites blanchir. S'ils sont trop gros, coupez les, & prenez gaudiveaux, asperges, champignons, cus d'artichaux, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs, cardes, palets de bœuf, truffe, verjus de grain, ou groseilles. Garnissez vostre tourte de ce que vous aurez, sans oublier l'assaisonnement, puis servez.

Autre façon.

Vos pigeonneaux estans bien habillez, & blanchis, faites une abaisse de-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de paſte fine ou fueilletée, mettez au fonds quelques gaudiveaux, & vos pigeonneaux par deſſus; s'ils ſont petits, entiers; s'ils ſont gros, coupez les par moitié; garniſſez voſtre tourte de creſtes, palets, champignons, trufle, cardes, morilles, mouſſerons, jaunes d'œufs, riz de veau, cus d'artichaux, & perſil aché, le tout bien aſſaiſonné de ſel, poivre, clou, & muſcade. Couvrez voſtre tourte, & faites la cuire l'eſpace de deux heures & demie: Eſtant cuite, ſervez la deſcouverte avec ſauce de jaunes d'œufs, délayez avec verjus de grain.

29. *Tourte de lard.*

Prenez du lard, le decoupez, & le faites fondre entre deux plats, aſſaiſonnez le de meſme que la tourte de moëlle, que vous trouverez en l'article ſuivant; eſtant cuite, ſervez.

30. *Tourte de moëlle.*

Prenez de la moëlle & la faites fondre, eſtant fondue, paſſez la, & y meſlez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

lez ſucre, jaunes d'œufs, piſtaches, ou amandes pillées ; faites en ſuite une abbaiſſe fort deliée de paſte fine, ſur laquelle vous mettrez voſtre appareil, bandez la ſi vous voulez ; faites la cuire, & la ſervez ſucrée.

31. *Tourte de veau.*

Prenez un morceau de veau, le faites blanchir, & le achez avee deux fois autant de graiſſe de bœuf, eſtant bien aſſaiſonné, faites une abbaiſe de voſtre paſte fine, mettez deſſus voſtre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez, comme beatilles, &c. ſucrez ſi vous voulez ; puis eſtant cuite, ſervez.

Autre façon.

Garniſſez une abaiſſe de paſte fine ou fueilletée, & l'empliſſez à moitié de voſtre viande achée ; mettez par deſſus champignons, roignons, creſtes, cus d'artichaux, cardes, jaunes d'œufs, & le tout bien aſſaiſonné, achevez d'emplir voſtre tourte de cette meſme viande, la couvrez

&

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& dorez d'un œuf cru delayé, faites la cuire l'eſpace d'une heure & demie, & la ſervez deſcouverte avec une ſauce.

32. *Tourte de beatilles.*

Faites blanchir vos beatilles, les mettez dans une abaiſſe, aſſaiſonnez & garniſſez de meſme que la tourte de pigeonneaux; faites la auſſi cuire de meſme, & la ſervez avec une ſauce blanche, ou jus, ou quelque ragouſt de roſties : Vous y pouvez mettre piſtaches mondées, c'eſt à dire, pelées & achées.

33. *Tourte de Moineaux.*

Elle ſe fait & ſe ſert de meſme que celle de pigeonneaux, avec une ſauce blanche.

34. *Tourte d'Alloüettes.*

Vous la pouvez auſſi accommoder de meſme que celle de pigeonneaux; mais voicy encore une autre façon. Habillez les, oſtez en les iuſiers, les écraſez & les paſſez par la poëſle avec du lard, perſil, & champignons, puis

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

puis les mettez dans voſtre abbaiſſe de paſte, & les aſſaiſonnez de jaunes d'œufs, capres, & de tout ce que vous aurez. Couvrez voſtre tourte, & la faites cuire deux heures. Eſtant cuite, ſervez avec une ſauce bonne, ou quelque jus.

35. *Tourte de riz de veau.*

Vous les pouvez mettre en paſte fine ou feuilletée, picquez & roſtis, bien aſſaiſonnez & garnis, ou bien les paſſez avec champignons, creſtes, truffles, morilles, jaunes d'œufs, cus d'artichaux, ou quelques aſperges rompuës, & ainſi faire voſtre tourte, que vous ſervirez avec une liaiſon de champignons par deſſus.

36. *Tourte de blanc de chapon.*

Prenez quelque quantité de blancs de chapon, achez les bien menus, & les délayez avec deux jaunes d'œufs, beurre frais, peu de ſel, piſtaches, force ſucre, peu de jus, ou bon bouillon, Faites voſtre tourte de paſte fine ou fueilletée, la ſucrez bien, & ſi vous

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

si vous voulez, outre ce que dessus, adjoustez y pignons, & raisins de Corinthe.

ADVYS.

Vous pouvez faire vos pastez de garde, & que vous voulez porter loing, avec farine de seigle.

Ceux que vous voulez faire manger promptement, faites les de paste plus de moitié fine.

Le pasté à l'Angloise se fait avec paste fueilletée.

La tourte de franchipanne se fait de paste delayée, avec blancs d'œufs.

Toutes sortes de tourtes se font avec paste fine ou fueilletée.

Que si vous ne trouvez pas icy toutes les façons de diverses patisseries, ne vous en estonnez pas, ie n'ay pas entrepris d'é faire un livre entier, mais d'en parler seulement en passant, pour donner une legere instruction de ce qui est le plus necessaire, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& de ce qui se sert le plus ordinairement, pour entre-mesler & diversifier les services.

Table des Potages maigres, hors le Caresme.

Potage aux herbes	1
Potage d'Escrevisses	2
Potage de Carpes	3
Potage de Tanches, farcies	4
Potage de Carpe farcie aux navets	5
Potage de Carpe rostie	6
Potage à la Reyne	7
Potage à la Princesse	8
Potage de Tortües	9
Potage de champignons farcis	10
Potage de Solles desossées, farcies	11
Potage d'Esperlans	12
Potage d'Asperges	13
Potage d'Attereaux de poison	14
Potage de laictuës farcie, à la purée	15
Potage de choux au pain frit	16

Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Potage de choux au laict 17
Potage de choux à la purée 18
Potage de citroüille au beurre 19
Potage de citroüille au laict 20
Potage de navets 21
Potage de laict aux jaunes d'œufs 22
Potage de profiteolles 23
Potage de pois. 24
Potage d'herbes ſans beurre 25
Potage d'oignon 26
Potage de concombres farcis 27
Potage de neige 28
Potage de Moules aux œufs 29
Potage d'Huiſtres 30
Potage de Grenoſts 31
Potage de Saumon à la ſauce douce. 32
Potage de Grenoüilles au ſafran 33
Potage de Son 34
Potage d'Oubelon 35
Potage de framboiſe 36
Potage de panets 37
Potage de poireaux 38
Potage de Macreuſe farcie 39
Potage de lotte 40
Potage d'aſperges rompuës 41

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Potage de choux fleurs 42
Potage de fidelle 43
Potage de riz 44
Potage de Tailladin 45
Potage de purée de pois verts 46
Potage de purée de pois vieux, ſervie-verte 47
Potage de Macreuſe aux navets 48
Paſte de Macreuſe garny 49
Potage de poireaux à la purée 50
Potage de Limandes 51
Potage aux herbes garny de concombres 52
Potage d'oignon au laict 53
Potage de Loches 54
Potage de Vives 55
Potage de Rouget 56
Potage de champignons farcis 57
Potage de laict d'amandes 58

Me-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Methode pour appreſter & ſervir les Potages maigres, Dont la Table precede immediatement.

1. *Potage aux herbes.*

Faites chauffer de l'eau avec du beurre & du ſel : puis ayez oſeilles, bugloſes, bouroche, chicorée, ou laictuês, & poirée : Eſtant bien nettes, découpés les, & mettés dans un pot de terre, avec une entameure de pain ; faites boüillir le tout quelque temps, juſques à ce qu'il ſoit bien conſommé : ce qu'eſtant fait, faites mitonner voſtre pain, dreſſez & ſervez.

2. *Potage d'eſcrevices*

Nettoyés vos eſcreviſſes, & les faites cuire avec du vin & du vinaigre, du ſel & du poivre ; Eſtant cuites, eſplu-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

eſpluchés les pieds & la queuë, & les paſſez avec du beurre bien frais, & peu de perſil : puis prenés les corps de vos eſcreviſſes, & les battés dans un mortier avec un oignon, des œufs durs, & une mie de pain ; mettés les mitonner avec de bon bouillon aux herbes, ou autre ; ſi vous avés de la purée, & que vous deſiriez vous en ſervir, il faut qu'elle ſoit bien claire. Eſtant bouilly, paſſez le tout enſemble ; eſtant paſſé, mettez le devant le feu, puis prenés du beurre avec peu de perſil aché, & le fricaſſés : mettés le en ſuite dans voſtre bouillon bien aſſaiſonné, & le faites mittonner avec vos crouſtes ſeiches couvertes d'un plat ou d'une aſſiette, mettés auſſi deſſus voſtre pain, quelque peu d'achis de carpe, & jus de champignons: Empliſſés voſtre plat, & le garniſſés de vos pieds & queuës d'eſcreviſſe avec grenades & jus de citron, & ſervez.

3. Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

3 *Potage de carpe.*

Deſoſſés une carpe & mettés en boüillir les os avec de la purée, quelque oignon ou œufs durs, & de la mie de pain. Eſtant boüillis, paſſez les, fricaſſez avec peu de perſil, & les remettez dans voſtre boüillon. Ayant boüilly, faites ſeicher & mitonner voſtre pain; faites un achis de la chair de voſtre carpe; & eſtant cuit, mettez le ſur voſtre pain, & l'empliſſez garny d'andouillettes, & le tout bien aſſaiſonné, ſervez avec jus de citron, & champignons par deſſus.

4. *Potage de tanches.*

Prenez vos tanches, les deſoſſez & decharnez, puis les farciſſez de leur chair que vous aurez achée bien menuë, apres quoy vous rejoindrez proprement l'ouverture par laquelle vous aurez fait entrer voſtre farce, le tout bien aſſaiſonné. Pour le boüillon, tirez le ſi vous voulez de purée, ou de navets, ou d'herbes, ou de tanches, ou d'amandes, ou de carpes,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

d'eſcreviſſes, il n'importe, pourveu qu'il ſoit bon, faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de tanches ou farcies ou roſties, avec telle autre garniture que vous voudrez, puis ſervez.

5. *Potage de carpes farcies.*

Deſoſſez & décharnez vos carpes, & les farciſſez de leur propre chair, recouſant bien proprement l'ouverture par laquelle vous aurez paſſé voſtre farce, de meſme qu'aux tanches: faites les cuire dans un plat avec du bouillon, du beurre, verjus, ſiboules & poivre: faites cuire vos oſſemens, & en tirez & paſſez le bouillon, que vous aurés aſſaiſonné de ſel, poivre, & mie de pain; faites mitonner voſtre pain & le garniſſez de vos carpes farcies, capres & champignons, puis ſervez.

6. *Potage de carpes roſties.*

Eſtans habillées, decoupez les par deſſus, faites fondre du beurre, & endorez voſtre carpe, que vous mettrez ſur le gril, & ferez cuire ſans eſcaille, fai-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

faites une ſauce avec beurre, perſil-ſiboule, un filet de verjus & de vinaigre, le tout bien aſſaiſonné & mitonné avec bouillon tiré d'autre pot, ou de purée. Prenez en ſuite des navets, les decoupez en deux, leſquels eſtant blanchis, vous farinerez & ferez friret Eſtant frits, mettez les dans un pot avec de l'eau ou de la purée, & lors qu'ils ſeront cuits & aſſaiſonnez, faitez mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos carpes, de vos navets, & de capres, puis ſervez.

Si vous n'y mettez des navets, vous le pouvez garnir de champignons, ou d'aſperges coupées, & de laittances de carpes.

7. Potage à la Reine.

Prenés carpes ou tanches, faites les cuire avec de l'eau, du ſel & un oignon, perſil, œufs durs, & une mie de pain, eſtant cuites, paſſez voſtre boüillon, & le mettez dans un autre pot, avec autant de beurre que vous mettriés dans un autre potage. Pre-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nés des amandes, & les faites bien piller, meslés les avec la moitié de vostre boüillon, & aprés avoir boüilly ensemble quelque temps, passés les, & y mettés un oignon picqué de cloux, & le laissez sur un peu de cendre chaude. Faites mitonner vostre pain avec un peu de vostre premier bouillon, & rempliſſés vostre plat de bouillon blanc, d'un jaune d'œuf delayé avec verjus & jus de champignons, en sorte toutesfois qu'il ne soit trop lié; puis servés garnis de grenades & tranches de citron.

8. *Potage à la Princesse.*

Prenés de la purée bien claire, dans laquelle vous ferés cuire des ossemens de carpes avec quelques jaunes d'œufs, & un bouquet, le tout bien assaisonné, puis faites seicher un pain, & apres mitonner, passez y fort peu de achis de carpe, & jus de champignons; empliſſez vostre plat à mesure qu'il mitonne, & le garniſſez de champignons, truffes, laictance, foye

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

foye de lotte, toute ſorte d'herbes, grenade, & de tranches de citron, puis ſervez.

9. *Potage de Tortuës.*

Prenez vos tortués, habillez les, & les decoupez par morceaux, faites les paſſer par la poëſle avec du beurre, perſil, & ſiboule. Eſtant bien paſſées & aſſaiſonnées, mettez les mitonner dans un plat ſur le rechaut avec peu de bouillon. Pour lequel faire, vous nettoyerez bien vos tortuës, & les ferez cuire avec de l'eau, bien aſſaiſonnées, & vous en ſervirez. Prenez garde de crever l'amer en les decoupant. Faites mitonner voſtre pain, & en ſuite le garniſſez de vos tortuës, & de leur ſauce, avec aſperges rompuës au tour du plat, champignons, truſle, tranches de citron, & jus de champignons, puis ſervez.

10. *Potage de champignons farcis.*

Prenez les eſplucheures de vos champignons, & les lavez bien.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Mettez les cuire avec de l'eau, ou quelque autre bouillon, un oignon picqué, & un brin de thin, le tout bien assaisonné. Passez vostre bouillon, & le mettez dans un pot; passez aussi ensuite vos champignons par la poësle avec beurre, persil & capres, & les remettez dans ce mesme pot, vous pouvez faire le fonds de vostre potage avec des ossemens de carpes que vous ferez bouillir avec vos champignons: faites mitonner vostre pain, & lors qu'il sera bien mitonné, mettez y un lict d'achis de carpes, & l'empliſſez de vostre appareil en suite à mesure qu'il mitonne: Estant emply, garnissez vostre potage de vos champignons farcis de la mesme farce dont vous avez fait vostre achis cuit entre deux plats, & de laictances: Et lors que vous serez prest à servir, mettez autour grenade ou citron; puis servez.

11. *Potage de Solles desossées, farcies.*

Faites les frire presque tout à fait, & les ouvrez le long de l'arreste, que

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

que vous en tirerez : Prenez laictances, huiſtres, capres, champignons, truffles, & paſſez le tout par la poëſle avec perſil & ſiboules entieres. Farciſſez vos ſolles de cét appareil, & eſtant farcies, mettez les mitonner avec peu de boüillon, beurre frais, jus de citron, ou d'orange, ou verjus. Faites mitonner voſtre pain avec du boüillon de quelque poiſſon que vous ayez, & que vous voudrez, & le garniſſez de vos ſolles avec champignons, truffles, laictances, & jus de champignons, & mettez autour du plat tranches de citron, ſervez.

12. *Potage d'Eſperlans.*

Faites un boüillon avec des amandes, ou du poiſſon, ou des champignons, ou de la purée: le tout bien aſſaiſonné, faites mitonner voſtre pain, & mettez pardeſſus un peu de boüillon blanc, de jaunes d'œufs delayez, & de jus de champignons. Prenez vos eſperlans, les faites

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

frire, & en garniſſez voſtre potage; ou ſi vous voulez, avant que de garnir, mettez les en ragouſt, pourquoy faire, vous prendrez perſil, ſiboules, beurre & verjus, & fricaſſerez enſemble, & en ſuite les paſſerez; & eſtant paſſez, les mettrez avec vos eſperlans. Servez garny de grenades & citrons.

13. *Potage d'Aſperges.*

Prenez quantité d'herbes, les mettez dans un pot avec mie de pain, & les aſſaiſonnez bien; paſſez les en ſuite, & eſtant paſſez, les rempottez. Faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez d'aſperges, que vous aurez fait cuire dans de l'eau & du ſel, & leſquelles eſtant égouttées, vous aurez mis avec du beurre frais, ſel & muſcade; par deſſus votre potage vous vous ſervirez des aſperger fricaſſées rompuës, puis ſervez.

Autre façon.

Servez vous de meſme boüillon, joignez y par deſſus un peu de achis de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de carpe garny d'aſperges fricaſſées, & d'autres champignons, & laictances, puis ſervez.

Autre façon.

Apres que voſtre pain ſera bien mitonné, garniſſés le d'herbes & d'aſperges, avec capres & jaunes d'œufs, & ſervez.

Vous pouvez blanchir voſtre potage ſi vous voulez.

14. *Potage d'Attereaux de poiſſon.*

Prenés des carpes, les deſoſſez, & en faites un achis avec du beure, bien aſſaiſonné avec de bonnes herbes, prenez en les os, & les faites bouillir avec de la purée ou autre bouillon, un bouquet, du beurre & du ſel; puis de vos peaux de carpes faites des attereaux, c'eſt à dire des morceaux de peaux de carpes, les eſtendant & mettant deſſus de voſtre achis aſſaiſonné, & des œufs pour les lier, puis les roulez en forme d'andoüillettes; Eſtant roulées, faites les cuire dans un plat avec du beurre, peu de ver-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

jus & une ſiboule : Eſtans cuits, garniſſez voſtre pain de voſtre achis, & de vos attereaux, & mettez par deſſus champignons & aſperges rompuës, puis ſervez.

15. *Potage de laictuës farcies.*

Prenez vos laictuës, & les faites blanchir dans l'eau fraiſche, faites une farce de poiſſon, ou d'herbes, & apres les en avoir farcies, mettez les mitonner dans un pot avec de la purée, ou d'autre boüillon, & les aſſaiſonnez bien de beurre, de ſel, & d'un oignon piqué de cloux, faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos laictues, que vous fendrez par la moitié ; vous y pouvez mettre un lict de achis de poiſſon, puis ſervez.

16. *Potage de choux au laict.*

Coupez vos choux par quartiers, & les faites blanchir, puis les empottez avec de l'eau, du beurre à force, du ſel, du poivre, & un oignon picqué de cloux : Eſtans bien cuits, mettez y du laict, faites mitonner voſtre pain, & ſervez-le garny de vos choux.

17. *Potage*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

17. *Potage de choux au pain frit.*

Faites blanchir, & empottez vos choux de meſme qu'à l'article precedent, & ſervez garny de pain frit.

18. *Potage de choux à la purée.*

Il ſe fait de meſme que les precedens, hormis qu'au lieu d'eau vous empottez vos choux avec de la purée, garniſſez & ſervez de meſme.

19. *Potage de citroüille au beurre.*

Prenez voſtre citroüille, la decoupez par morceaux, & la faites cuire avec de l'eau & du ſel: Eſtant cuite, paſſez la, & la mettez dans un pot avec un oignon picqué de cloux, beurre frais, & poivre; faites mitonner voſtre pain, & ſi vous voulez, delayez trois ou quatre jaunes d'œufs, & les mettez avec du boüillon par deſſus, puis ſervez.

20. *Potage de citroüille au laict.*

Decoupez la, & faites cuire comme deſſus, en ſuite paſſez la dans une paſſoire avec du laict, & la faites boüillir

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

avec du beurre, assaisonnée de sel, poivre, un oignon picqué. Et servez avec des jaunes d'œufs delayez comme cy-dessus.

21. *Potage de navets frits.*

Ratissez bien vos navets, & les coupez par quartiers, ou en deux, faites les blanchir, les farinez, & les passez par la poësle avec du beurre affiné, que vous osterez estant bien roux, & en suite empotérez vos navets avec de l'eau ou de la purée, les ferez bien cuire, & assaisonnerez. Faites mitonner vostre pain, & le garnissez de vos navets, & de capres, puis servez

Autre façon.

Vos navets estans ratissez, decoupez par quartiers, & blanchis, mettez les cuire avec de l'eau, du beurre, du sel, & un oignon picqué de cloux. Estans bien cuits, faites mitonner vostre pain; & apres avoir mis vos navets avec du beurre frais, & remué souvẽt jusques à ce que le beurre soit fon-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

fondu, vous en garnirez voſtre potage, & ſervez.

22. *Potage de laict aux jaunes d'œufs.*

Prenez du laict bien frais, & le faites bouillir, aſſaiſonné de ſel & de ſucre; eſtant preſt à bouillir, delayez ſept jaunes d'œufs pour un grand plat, & pour un petit à proportion, mettez les dans voſtre laict, & le remuez bien en faiſant ſon boüillon; prenez biſcuit ou pain, & en faites voſtre potage, que vous ſervirez ſucré.

Autre façon.

Appreſtez voſtre laict, & le garniſſez d'œufs pochez en l'eau, bien choiſis & bien frais, afin qu'il ſe pochent mieux, puis ſervez.

23. *Potage de profiteolles.*

Faites mitonner voſtre pain avec du meilleur de vos boüillons maigres, puis prenez ſix petits pains, faits exprés; faites les bien ſeicher, & leur faites une ouverture par deſſus de la largeur d'un teſton; par où vous oſte-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ostez la mie de dedans, estans bien secs, passez les avec du beurre affiné, & les ayant bien égouttez, mettez les mitonner sur vostre pain. Lors que vous serez prest à servir, emplissez les de toutes sortes, comme laictances, champignons, asperges rompués, trufles, artichaux, capres; recouvrez vos pains de leur couverture, & garnissez de laictances, champignons, grenades, & tranches de citron, puis servez.

24. *Potage de pois verts.*

Passez les par la poêsle avec du beurre ou du lard fondu, les plus menus & plus nouveaux que vous pourrez, & les mettez mittoner dans un petit pot, bien assaisonnez avec peu de persil & siboule. Puis faites mitonner un pain avec du boüillon aux herbes, ou de la purée de vieux pois: Estant mitonné, garnissez le de pois verts, & servez.

Autre façon.

Prenez en les plus gros, & les mettez

tez cuire, puis en tirez la purée, & y paſſez du beure avec peu de perſil & ſiboule achée, & l'aſſaiſõnez biẽ; faites mitonner voſtre potage, & y mettez capres, & le garniſſez de pain frit.

25. *Potage d'herbes ſans beurre.*

Prenez quantité de bonnes herbes, quand elles ſont nouvelles, les rompez, les mettez dans de l'eau bouillante avec une entameure de pain, & les aſſaiſonnés bien en ſorte qu'elles ſoient un peu aigrelettes à force d'oſeilles; faites mitonner voſtre pain, dreſſez voſtre potage, & y meſlés des capres ſi vous voulés, puis ſervez.

Pour rendre voſtre potage aigret, prenés la moitié des herbes à moitié cuites, & les paſſés; & pour le rendre vert, il faut piller de l'oſeille.

26. *Potage d'oignon.*

Coupez vos oignons par tranches fort deliées, les fricaſſez avec du beurre, & eſtant fricaſſez, mettez les dans un pot avec de l'eau, ou avec de la

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

la purée. Eſtans bien cuits, mettez y une crouſte de pain & la laiſſez bouillir fort peu ; vous y pouvez mettre des capres ; faites ſeicher voſtre pain & en ſuite mitonner; dreſſez & ſervez avec un filet de vinaigre.

27 *Potage de concombres farcis.*

Prenez vos concombres, les pelez, & les vuidez bien proprement, faites les blanchir ; & eſtant blanchis dans l'eau fraiſche, les mettez égoutter, faites une farce avec de l'oſeille, jaunes d'œufs, & œufs entiers, le tout bien aſſaiſonné, & la jettez dans vos concombres. Apres quoy metrez les dans un pot avec de l'eau ou de la purée, faites les bien cuire & bien aſſaiſonner avec capres ſi vous voulez : faites en ſuite mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos concombres, que vous couperez par quartiers, puis ſervez.

28. *Potage de neige.*

Il ſe fait de laict bien aſſaiſonné de ſel & de ſucre ; lors que vous ſerez preſt

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

pr ſt à ſervir, prenez les blancs des jaunes d'œufs que vous aurez delayez pour mettre en voſtre laict, faites bien frire, & les jettez avec voſtre laict; ſervez, & ſucrez.

Autre façon, pour les jours gras.

Faites mitonner voſtre pain avec du bouillon d'amande, peu de viande achée, & jus de mouton tout enſemble. Eſtant preſt à ſervir, faites frire des blancs d'œufs, & les mettez ſur voſtre potage, faites rougir la paiſle du feu, & la paſſez par deſſus pour les achever de cuire, puis ſervez.

29. *Potage de Moules.*

Prenez vos moules, les ratiſſez & lavez bien, puis les mettez bouillir dans un poëſlon avec de l'eau, du ſel, & un oignon. Eſtant cuites, tirez les, & épluchez, leur oſtant la coquille à quelques-unes, la laiſſant aux autres pour garnir. Eſtant ainſi eſpluchez, paſſez les par la poëſle avec peu de perſil aché; pour votre bouil-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

bouillon, eſtant raſſis, laiſſez lé fonds, de peur qu'il n'yait du gravier, & le faites bouillir, & lors qu'il boult, paſſez y peu de perſil avec du beurre bien frais; faites mitonner voſtre pain. Eſtant bien mitonné dreſſez voſtre potage, garniſſez le de vos moulles, & les blanchiſſez avec des jaunes d'œufs delayés dans du verjus ſi vous voulez, puis ſervez.

30. *Potage d'Huiſtres.*

Vos huiſtres eſtant bien blanchies & farinées, paſſés les dans la poêſle avec peu de perſil, puis les mettez mitonner dans un pot; faites mitonner voſtre pain avec d'autre boüillon, comme blanc manger: Eſtant bien mitonné, garniſſez le de vos huiſtres, dont vous ferez frire quelques-unes en baignets pour garnir avec grenades, tranche de citron, & jus d'eſcreviſſes, puis ſervez.

31. *Potage de Grenoſts.*

Habillés les, & les faites cuire en façon d'eſtuvée, aſſaiſonnés de toutes ſor-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſortes de bonnes herbes, de beurre, & un filet de vin blanc. Faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez avec vos grenoſts, capres, champignons, & laictances de carpes ſi vous en avez, puis ſervez.

32. *Potage de Saumon.*

Coupez du Saumon par tranches & le faites frire, puis le mettez mitonner avec peu de vin blanc, & du ſucre, faites auſſi mitonner voſtre pain avec quelque autre bouillon que vous aurez, pourveu qu'il ſoit bien aſſaiſonné; garniſſez le de voſtre ſaumon, la ſauce par deſſus, le laiſez ainſi boullir un bouillon, puis ſervez.

33. *Potage de Grenoüilles au ſaffran.*

Trouſſez vos grenouilles, & les mettez bouillir avec du bouillon, ou de la purée, & aſſaiſonnez les avec perſil, un oygnon piqué de cloux, & un brin de thin; faites mitonner voſtre pain, & le garniſſez de vos grenouilles blanchies, avec ſaffran ou jaunes d'œufs, puis ſervez.

Au-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Autre façon.

Trouſſez les en ceriſes, les faites frire, & les mettez mitonner entre deux plats avec peu de beurre frais, un filet de verjus, un jus d'orange ou de citron, & les aſſaiſonnez bien, avec un bouquet : puis pour faire voſtre bouillon, faites en bouillir avec de la purée ou de l'eau, ſel, perſil, ſiboules, une poignée d'amendes pilés, & jaunes d'œufs, apres quoy vous paſſerez le tout enſemble ; faites mitonner voſtre pain ; ſur lequel vous pouvez mettre peu de achis de charpe, ou autre poiſſon, empliſſez voſtre plat, & le garniſſez de vos gronoüilles, citron & grenades, puis ſervez.

34. *Potage de Son.*

Prenez du ſon de bled, le plus gros que vous pourrez trouver, faites le bien bouillir avec de l'eau, avec une poignée d'amandes, & un bouquet, & l'aſſaiſonnez bien ; paſſez-le en ſuite dans une eſtamine, & le remettez bouil-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

bouillir ; faites mitonner voſtre pain, & empliſſez voſtre plat de ce bouillon, que vous pouvez blanchir ſi vous voulez avec des œufs delayez avec verjus, & le garniſſez de fleurons ſi vous en avez, puis ſervez.

35. *d'Oubelon.*

Prenez quantité d'herbes, que vous aſſaiſonnerez comme un potage, avec une mie de pain, paſſez le tout, & le mettez bouillir dans un pot, paſſez y auſſi du beurre frais dans la poëſle avec un peu de perſil, & un bouquet, & le jettez dans voſtre pot, faites mitonner voſtre pain avec voſtre bouillon, apres quoy faites cuire voſtre oubelon, avec de l'eau & du ſel : eſtant cuit, & égoutté, mettez-le avec du beurre, & garniſſez-en voſtre pain, puis ſervez voſtre potage blanchi ſi vous voulez avec jaunes d'œufs delayez dans du verjus.

36. *Potage de framboiſes.*

Delayez des œufs avec des franboiſes, & paſſez le tout enſemble, faites bouil-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

bouillir du laict bien assaisonné de sel, & lors qu'il boult, jettez vostre appareil dedans, & le remuez bien, dressez-le, garnissez de framboises, & servez.

37. *Potage de panets.*

Nettoyez-les bien, & choisissez-en les moyens, faites les cuire avec du beurre & un bouquet, & les assaisonnez de sel & clou picqué, puis les tirez & leur ostez la peau si vous voulez, & les mettez en suite avec du beurre, & une goutte de bouillon; faites les mitonner, & vostre sauce se trouvera liée. Vostre pain estant aussi bien mitonné, & votre potage empli, garnissez-le de vos panets, puis servez.

38. *Potage de poireaux.*

Prenez le blanc de vos poireaux, & les coupez bien menus, reservez-en quelques-uns, que vous couperez en long pour garnir, & lierez ensemble; faites les blanchir, & les mettez cuire avec de la purée ou de l'eau

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

l'eau : eſtans cuits faites mitonner voſtre pain, & garniſſez voſtre potage de poireaux que vous avez coupé en long, puis ſervez.

Vous les pouvez blanchir avec jaunes d'œufs delayez avez verjus.

Vous pouvez auſſi y mettre du laict & du poivre, & ſervir auſſi-toſt.

Si vous les voulez ſervir ſans blanchir, il faut les faire cuire avec de la purée de pois, y mettre des capres, & bien aſſaiſonner, faites mitonner, & ſervir garny de meſme ſorte que l'autre. 39. *Potage de macreuſe farcie.*

Eſtant bien habillée, oſtez en la chair & la achez bien avec beurre, champignons, jaunes d'œufs, ſel, poivre, fines herbes, comme perſil, ſiboules, thin, un œuf cru pour lier la chair, puis farciſſez voſtre macreuſe, & la fermez avec une brochette ou un filet; empottez la avec de la purée la plus claire que vous pourrez, & la faites bien cuire, en bouillant elle ne s'eſpaiſſit que trop ; faites mi-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

mitonner voſtre pain, & dreſſez voſtre macreuſe avec telle garniture que vous aurez, puis ſervez.

40. *Potage de lottes.*

Farinez les, faites les frire, & en garniſſez votre potage apres que voſtre pain ſera bien mitonné avec le meilleur de vos bouillons; eſtant bien plein, garniſſez le de ce que vous aurez, comme champignons, trouſle; aſperges, laittances, & les blanchiſſez avec du bouillon d'amendes, ou autrement avec du bouillon d'eſcreviſſes.

41. *Potages d'ſperges rompuës.*

Faites ſeicher des crouſtes, & mitonner avec le meilleur de vos bouillons, garniſſez les de vos aſperges & champignons, & ſi vous voulez d'aſperges en long, puis ſervez.

Si vous voulez qu'elles ſentent le verd, faites les blanchir dans le bouillon, dont vous faites mitonner voſtre pain.

42 Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

42. *Potage de choux-fleurs.*

Appropriez vos choux fleurs comme pour les mettre au beurre, & les faites fort peu blanchir, puis achevez les de cuire, & bien assaisonner; faites mitonner vostre pain avec quelque boüillon que vous ayez, & les garnissez de vos choux-fleurs, passez par le beurre, sel & muscade, & arrosez-les de boüillon d'amendes, puis servez.

43. *Potage de fidelles.*

Pelez cinq ou six oygnons; & les achez, faites les boüillir avec de l'eau & du beurre, estans cuits, passez les dans un linge, & du bouillon faites-en cuire vos fidelles, & les assaisonnez de sel & poivre: estant cuites, faites mitonner vostre pain, & l'en garnissez, puis servez.

Vous le pouvez faire cuire avec du laict.

44. *Potage de riz.*

Faites blanchir vostre riz, & estant bien net, faites le crever dans de l'eau

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ou du laict, faites le cuire : eſtant cuit, prenez en à proportion, & le paſſez pour faire voſtre bouillon. Eſtant aſſaïſonné comme les fidelles, faites mitonner voſtre pain, mettez peu de ris par deſſus, & le garniſſez de tailladins feuilletez, & fleurons, puis ſervez.

Vous pouvez faire un potage au laict de meſme, & les ſervir ſi vous voulez ſucré & garny de macaron.

45. *Potage de Tailladins.*

Faites une paſte aſſaiſonnée de ſel ſeulement, l'eſtendez & la coupez le plus menu que vous pourez en forme de tailladins, & paſſez les par la poeſle, & les faites mitonner avec fort peu de bon boüillon. Eſtant bien mitonnez prenez fort peu de pain, & le garniſſez du reſte de vos tailladins, aſſaiſonnez comme les fidelles, puis ſervez.

Autre façon.

Si vous avez un peu de paſte fine ou fueilletage, eſtendez-la & coupez en

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

en tailladins, passez la dans du beurre affiné, garnissez en vostre potage, & servez.

46. *Potage de purée de pois verts.*

Faites fort peu cuire vos pois, les battez dans un mortier, & les passez avec du boüillon d'herbes bien assaisonné, & un bouquet, puis prenez siboule, persil & beurre, & le tout passé ensemble, jettez le dans vostre purée, que vous ferez boüillir.

Pour la garniture, nettoyez laictues, chicorée, ou concombre, & petits pois passez & cuits avec beurre, sel, & peu de poivre; lors que vous serez prest de servir, faites mitonner vostre pain avec vostre purée, & le garnissez de ce que vous aurez, ou mesme d'artichaux en cus, si vous voulez, puis servez.

47. *Potage de purée de pois communs, servie verte.*

Faites les cuire avec de l'eau pour avoir plustost fait, tirez-en vostre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

purée fort claire, & eſtant preſt à vous en ſervir, paſſez y perſil, ſerfeuil, ozeille nouvelle, beurre & capres, puis la faites boüillir avec tous ces aſſaiſonnemens, faites mitoner voſtre pain avec de voſtre purée; & ſi vous n'avez rien à garnir, garniſſez le de pain frit, ou de fleurons; puis ſervez.

Pour la ſervir verte, battez poirée ou ozeille, & en arroſez autour de voſtre plat.

48. *Potage de Macreuſe aux navets.*

Voſtre macreuſe eſtant habillée, lardez la d'anguille ou de carpe, puis la paſſez par la poëſle, & la faites cuire avec moitié eau, & moitié purée bien aſſaiſonnée de beurre, & d'un bouquet. Eſtant preſque cuite, coupez vos navets, farinez-les & les paſſez par la poëſle avec le beurre; & lors qu'ils ſeront bien roux, faites les cuire avec voſtre macreuſe, eſtant cuite, faites mitonner voſtre pain, & l'en garniſſez enſemble

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ble avec vos navets. Que si vostre potage n'est assez lié, passez y un peu de farine, capres, ou une goute de vinaigre, puis servez.

49. *Potage de Macreuse garni.*

Il se fait de mesme que l'autre, hormis que si vous ne voulez que vos navets paroissent, vous les pouvez passer assaisonnez d'un bouquet ou oygnon, & bon beurre: estant bien cuite, servez vostre potage bien garny de champignons & artichaux, & peu lié.

50. *Potage de poirée à la purée.*

Faites les fort peu blanchir, & cuire avec purée, bien assaisonnée de beurre & de sel, faites mitonner vostre pain, le garnissez de vos poireaux, pour lesquels blanchir, delayez des jaunes d'œufs avec du bouillon, & les jettez par dessus, puis servez.

Autre façon.

Vos poireaux estans cuits, & reduits à peu d'eau, mettez y du laict bien assaisonné, & servez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

51. *Potage de Limande.*

Prenez vos limandes, leur oſtez la queuë & la teſte, & les paſſez à moitié frites, puis les mettez en raux, ou en caſtrolle, la ſauce fort longue & bien liée, faites mitonner voſtre pain avec du meilleur de vos bouillons, & le garniſſez de vos limandes par deſſus, avec champignons & capres, puis ſervez.

Si vous n'aurez point de bouillon de poiſſon, la purée eſt bonne.

52. *Potage aux herbes garni de concombres.*

Prenez toutes ſortes d'herbes, nettoyez les bien, & faites mitonner avec du beurre & un bouquet ſur un petit feu, puis peu à peu les empliſſez d'eau chaude. Eſtant bien bouillies & aſſaiſonnées, mettés y l'entamure d'un pain avec un oygnon picqué, & capres, ſi vous voulés, & le pouvés garnir de laictues cuites, & meſme pouvés auſſi parmi les herbes faire cuire des pois; ſervez promptement, & garniſſez de concombres.

53. *Potage*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

53. *Potage d'oygnon au laict.*

Voitre oygnon eſtant coupé fort delié & paſſé avec du beurre, en ſorte qu'il ſoit bien rous, faites le cuire avec peu d'eau, bien aſſaiſonné de ſel & de poivre. Eſtant cuit, mettez y du laict, & le faites bouillir, puis ſervez promptement, en faiſant mitonner vos crouſtes ſeiches.

54. *Potage de Loſches.*

Eſtans entieres, farciſſes-les avec peu d'ozeilles, jaunes d'œufs, & laict & les aſſoiſonnés bien de beurre fondu, meſlez le tout en ſemble ſans les fariner que d'elles meſmes, & faites les cuire avec beurre, perſil, ſel; & poivre, & faites mitonner vos crouſtes avec du meilleur de vos bouillons, & les garniſſez de vos loſches, que vous ferez blanchir avec jaunes d'œufs, puis ſervez.

Vous les pouvez ſervir en entrée, ou faire frire: vous pouvez auſſi en garnir quelque potage, ou vous en ſervir,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

vir, afin qu'il ſoit brun, & garniſſez ſi toſt qu'elles ſeront frites.

55. *Potage de Vives.*

Eſtant bien nettoyées, faites les bouillir avec peu de purée & de vin blanc, oygnon picqué, ou un bouquet,, le tout bien aſſaiſonné, puis oſtez vos vives, & les mettez en ragouſt, prenant quelque liaiſon on trouſle; laiſſez-les mitonner bien aſſaiſonnées de ſel, beurre frais, capres achées, & un anchois, & les couvrés. Pour le bouillon, paſſez le par une eſtamine, & le faites bouillir avec beurre frais, peu de perſil & capres achées; faites mitonner une crouſte de pain, & mettez par deſſus un peu de champignons achez, & de la chair d'une vive. Eſtant bien mitonné, garniſſez le de vos vives, & le ragouſt par deſſus, puis ſervez.

56. *Patage de Rouget.*

Il ſe fait de meſme que celuy de vivez; Servez-le de meſme, & garniſſez de ce que vous aurez.

57 Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

57. *Potage de Champignons farci.*

Il ſe fait de meſme que celuy de la Princeſſe : garniſſez-le de vos champignons farcis, & de laittances; rempliſſez du meilleur de vos boüillons avec telle autre garniture que vous voudrez, & ſervez.

58. *Potage de laict d'amandes.*

Vos amandes battuës, mettez-les mitonner avec du laict, & une mie de pain, puis les paſſez & les aſſaiſonnez de ſel, & de ſucre, lors que vous ſerez preſt de ſervir remettez-y du ſucre, & ſervez.

Table des Entrées des jours maigres, hors de Careſme.

Solles en ragouſt 1
Brochet en ragouſt 2
Tanches en ragouſt 3
Tanches farcies en ragouſt 4
Tanches frites & marinées 5

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Carpe à l'eſtuvée 6
Carpe farcie en ragouſt 7
Carpe frite en ragouſt 8
Carpe roſtie en ragouſt 9
Carpe au demy court boüillon 10
Achis de carpes 11
Breſme en ragouſt 12
Saumon en ragouſt 13
Saumon à l'eſtuvée 14
Truites ſaumonnées 15
Lottes en ragouſt 16
Lottes frittes en ragouſt 17
Huiſtres au demy court boüillon 18
Huiſtres en ragouſt 19
Huiſtres en baignets 20
Huiſtres roſties 21
Vilain en ragouſt 22
Vilain au court boüillon 23
Vilain à l'eſtuvée 24
Soies roſties & farcies 25
Soies roſties ſans farce 26
Soies à l'eſtuvée 27
Barbeaux en ragouſt 28
Barbeaux roſtis 29
Barbeaux au demy court boüillon 30

Bar=

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Barbeaux au court boüillon 31
Barbeaux à l'eſtuvée 32
Barbuës en caſtrolle 33
Limandes en caſtrolle 34
Limandes frites 35
Limandes frites au jus d'orange 36
Plies en caſtrolle 37
Plies roſties 38
Macreuſe en ragouſt 39
Macreuſe au court bouillon 40
Macreuſe roſtie en ragouſt 41
Macreuſe deſſoſſée, farcie 42
Alloze roſtie en ragouſt 43
Alloze au court bouillon 44
Alloze à l'eſtuvée 45
Lamproye en ragouſt. 46
Lamproye ſur le gril en ragouſt 47
Lamproye a la ſauce douce 48
Anguille roſtie à la ſauce verte. 49
Anguille à l'eſtuvée 50
Anguille en cervelaſt 51
Anguille en ragouſt 52
Anguille de mer 53
Anguille de mer à l'eſtuvée 54
Anguille de mer frite en ragouſt. 55

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Aumare au court bouillon	56
Aumare à la ſauce blanche	57
Langouſte au court bouillon	58
Langouſte à la ſauce blanche	59
Brochet farcy	60
Brochet roty à la broche	61
Maqueraux frais roſtis	62
Harans frais roſtis	63
Harans à la ſauce rouſſe	64
Sardines de Royant	65
Rouget en ragouſt	66
Grenoſts en ragouſt	67
Moruë fraiſche roſtie, en ragouſt	68
Moruë au demy court bouillon	69
Moruë fraiſche en ragouſt	70
Moruë de Terre-neufve	71
Soupreſſe de poiſſon	72
Iambon de poiſſon	73
Moules de poiſſon	74
Raye frite en ragouſt.	75
Eſperlans en ragouſt	76
Tripes de moluë fricaſſées	77
Seiches fricaſſées	78
Merluche fritte	79
Merluche à ſauce Robert	80

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Hure de ſaumom à la ſauce douce 81
Hure, ou entre-deux de ſaumom en ſalade 82
Tons marinez 83
Maquereaux ſalez 84
Harans ſalez. 85
Harans ſorets 86
Truites communes 87
Paſté de lottes 88
Paſté d'anguille 89
Paſté de grenoſts. 90
Petits paſtez de poiſſon 91
Paſté de plies 92
Tourte de laittances 93

Methode d'accommoder le ſervir de poiſon, dont la Table precede immediatement.

1. Solles en ragouſt.

Prenez vos ſolles, les ratiſſez & vuidez, mettez eſgouter, & eſſuyer; puis

puis les farinez & paſſez par la poeſle à moitié frites ; ce qu'eſtant fait, ouvrez-les, leur oſtez l'areſte, & les farciſſez de capres, champignons, trouffles, laictances, beurre bien frais, peu de chapelure de pain, une ſiboule, peu de verjus & de bouillon, faites mitonner le tout enſemble, & ſervez avec un jus de citron par deſſus.

2. *Brochet en ragouſt.*

Coupez-le par morceaux, & le mettez avec du vin blanc, un bouquet, & beurre bien frais, & l'aſſaiſonnez bien de capres & de champignons ; puis la ſauſſe eſtant fort courte & bien liée, ſervez avec tranches de citron & grenade.

3. *Tranches en ragouſt.*

Eſchaudez-les & habillez, coupez les par ruelles, & les lavez bien, puis les mettez bouillir dans un poeſlon, avec du ſel, du poivre, & un oignon ; mettez-y demy ſeptier de vin blanc, & peu de perſil aché ; & la ſauſſe eſtant fort

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

fort courte la liez avec jaunes d'œuf, puis servez.

4. *Tranches farcies en ragoust.*

Eschaudez les, & desossez, puis de la chair en faites une farce, que vous assaisonnerez, & dont vous farcirez vos tanches avec jaunes d'œuf durs: mettez les en suite mitonner dans un plat avec peu de bouillon & vin blanc, peu de chapelure de pain, champignons si vous en avés, asperges, laictances, & truffles, puis servés.

5. *Tanchis frittes & marinées.*

Estant habillées, fendés-les par la moitié, puis les mettés mariner avec sel, poivre, oignon, & escorce de citron; estant marinées, retirés-les & les essuyés, farinés les avec de la farine, ou delayés deux ou trois œufs avec peu de farine & de sel, & les faites frire avec du beurre affiné: estant frites, mettés les avec leur marinade faire un boüillon, puis servés, & garnisés de ce que vous aurés.

6. *Carpe*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

6. *Carpe à l'eſtuvée.*

Habillez vos carpes, les eſcaillez, & les coupez à proportion qu'elles ſont groſſes ; mettez-les cuire dans un pot, chauderon ou poëſlon, avec du vin blanc ou clairet, & les aſſaiſonnez bien de ſel, clou, poivre, oignon aché, ſiboule, capres, & quelques crouſtes de pain : faites bien cuire le tout enſemble, & eſtant bien cuit & la ſauſſe liée & courte, ſervez.

7. *Carpe farcie en ragouſt.*

Voſtre carpe eſtant bien eſcaillée, vuidez-la & la fendez le long de l'eſpine du dos : levez-en la peau, & en tirez la chair, que vous acherez bien menuë, & aſſaiſonnerez de perſil, beurre frais, ſel, poivre, jaunes d'œufs, & laictances, puis faites un ragouſt avec bouillon, verjus, beurre frais, champignons, aſperges & ſiboules ; eſtant bien cuite, & la ſauſſe bien liée avec chapelure, & capres, ſervez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

8. *Carpe fritte en ragouſt.*

Il la faut eſcailler & vuider, puis la fendre, oſter l'arreſte, la poudrer de ſel, & fariner, puis la faire frire dans du beurre affiné : eſtant frite, ſervez-la ſeiche avec un jus d'orange par-deſſus.

9. *Carpe roſtie en ragouſt.*

Vuidez la ſortant de l'eau, la decoupez par deſſus, la beurrez & mettez ſur le gril : eſtant roſtie, faites une ſauſſe avec beurre frais paſſé par la poëſle, perſil & ſiboule achez bien menus, verjus, vinaigre & peu de boüillon, aſſaiſonnez bien le tout, & le faites cuire avec capres. Si vous voulez ſervez à la ſauſſe verte, & ſervez ſi toſt que vous l'aurez miſe.

10 *Carpe au demy court boüillon.*

Prenez voſtre carpe venant de l'eau, la vuidez, & la coupez à proportion qu'elle eſt groſſe, mettez la avec vinaigre, fort peu de ſel, poivre & oignon aché, puis la mettez avec capres & beurre bien frais : faites la cuire dans

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

dans un chauderon avec avec ſon appareil, & la ſauſſe eſtant liée, mettez-la dans un plat, de peur que voſtre chauderon ne ſente l'airin, & ſervez.

11. *Achis de carpes.*

Prenez des carpes, les écaillez, les vuidez & oſtez la peau, la coupant par les ouys, & la tirant en embas : eſtant deſpoüillée, tirez en la chair, & la achez avec perſil, puis la delayez avec du bouillon & du beurre bien frais, aſſaiſonnez-la bien, & faites cuire avec un bouquet : eſtant bien cuite, mettez-y creme ou laict avec jaunes d'œufs ſi vous voulez, & ſervez bien garny d'aſperges & de laictances de carpes.

12. *Breſme en ragouſt.*

Vuidez le, & mettez un bouquet dans le corps, faites fondre du beurre, l'en frottez par deſſus, & le mettez ſur le gril : eſtant roſty, faites une ſauſſe avec beurre frais, capres, perſil, & ſboules achées, faites-le bien mi-

ton-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tonner avec vinaigre, & peu de bouillon: la ſauſſe eſtant bien liée, ſervez.

13. *Saumon en ragouſt.*

Faites-le roſtir picqué de cloux. Eſtant roſty, mettez-le avec peu de beurre bien frais, vin, ſel, poivre, & ſucre; faites mitonner le tout enſemble, juſques à ce que la ſauſſe ſoit courte, & preſque en ſyrop, puis ſervez.

14. *Soumon à l'eſtuvée.*

Coupez-le par tranches de l'eſpeſſeur de deux ou trois doigts, & le mettez en façon d'eſtuvée, & picqué de cloux, dans une chaudiere avec vin blanc ou rouge, bien aſſaiſonné de beurre, ſel, & oignon aché. Faites-le bien cuire avec capres ſi vous en avez, la ſauce eſtant courte & liée, ſervez & garniſſez de ce que vous voudrez.

15. *Truites ſaumonées.*

Vous les ferez cuire & mariner, & ſervirez de meſme façon que les communes,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

munes, dont vous avez l'enſeignement cy-deſſous.

16. *Lottes en ragouſt.*

Ratiſſez les dans l'eau chaude juſques à ce qu'elles ſoient blanches, vuidez-les & les mettez avec vin blanc, beurre frais, ſel, poivre, oignon & capres: faites-les mitonner, & empeſchez que voſtre ſauſſe ne ſe tourne, c'eſt dire, qu'elle ne vienne en huile, garniſſez de champignons & laictances, & ſervez.

17. *Lottes frittes en ragouſt.*

Eſtant habillées, ſi elles ſont groſſes, decoupez-les par deſſus, & les farinez, puis les faites à moitié frire avec du beurre affiné: mettez les en ragouſt, & y paſſez beurre frais, capres, jus de champignons, perſil, ſiboules, ſel & poivre; & la ſauſſe eſtant fort courte & liée, ſervez.

Autre façon de Lottes, que l'on met à l'eſtuvée.

Eſtant échaudées, où pluſiers les écorchent, coupez-les, ou les laiſſez en-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

entieres, & les mettez à l'eſtuvée avec vin blanc, peu d'oignon, lequel ſi vous ne voulez qu'il paroiſſe, vous pouvez picquer entier avec du clou, ſel, poivre, beurre, & vn brin de fines herbes : eſtant cuites, & la ſauſſe fort courte & liée, ſervez. Vous y pouvez mettre capres ou anchois.

18. *Huiſtres au demy court boüillon, ſallées.*

Faites les bien blanchir dans l'eau, puis les paſſez par la poeſle avec du beurre, perſil, ſiboules, & les aſſaiſonnez bien : faites les mittonner avec peu de vin blanc. Eſtant cuites, & la ſauſſe bien liée, ſervez.

Autre façon.

Sortans de la coquille, mettez-les ſur le rechaut avec beurre frais, muſcade, ſiboules picquées de cloux, thim, peu de chapelure de pain, & vn jus d'orange ou de citron : eſtant cuites, ſervez.

Autre façon.

Prenez-les mortes ou vives, les net-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nettoyez & blanchiſſez bien, puis les paſſez par la poëſle auec un oignon bien menu, bon beurre frais, capres, & les aſſaiſonnez bien : eſtant cuites, ſervez. Vous les pouvez fricaſſer avec du lard, & meſme aſſaiſonnement.

19. *Huiſtres en ragouſt.*

Prenez-les bien fraiſches, faites les ouvrir, & prenez garde ſi elles ne ſont point alterées, en les touchant & frappant les unes contre les autres; car celles qui ſonnent creux, & qui ſont alterées, ne valent rien qu'à ſaller. Eſtant tirées hors de l'eſcaille, oſtez-en bien le gravier, & les mettez dans un plat avec leur eau, & les fricaſſez avec beurre frais, oignon, perſil bien aché, capres, & peu de chapelure de pain; eſtans bien cuites, ſervez.

20. *Huiſtres en baignets.*

Prenez-les auſſi bien fraiſches, & les faites blanchir, bien eſgouter & eſſuyer. Faites une paſte avec ver-

jus

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

jus ou laict, dont vous delayerez vostre farine assaisonnée de sel, avec un œuf ou plus à proportion. Mettez vos huistres dans cet appereil, & prenez du beurre affiné, faites le bien chauffer, & y mettez vos huistres l'une apres l'autre. Estant frites, faites les égouter, & parsemer dessus un peu de sel menu, & persil frit, puis servez.

21. *Huistres rosties.*

Faites-les ouvrir, choisissez les meilleures, & les laissez dans leur escaille, pour les manger fraisches. A celles qui sont un peu alterées, mettez fort peu de beurre frais, avec peu de pain passé, & un peu de muscade, puis les mettez sur le gril. Estant cuites, faites chauffer la paisle du feu toute rouge, & la passez par dessus jusques à ce qu'elles ayant couleur, & faites en sorte qu'elles ne soient trop seiches, puis servez.

12. *Vilain en ragoust.*

Estant habillé faites le rostir sur le gril

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

gril avec vn bouquet dedans le corps biẽ assaisonné: estant rosty, passez par la poesle vn oignon aché, avec beurre frais, chapelure, capres & anchois; le tout bien aissaisonné selon vostre gouſt, faites mitonner ensemble, & servez.

23. *Vilain au court boüillon.*

Faites le rostir apres estre sorty de son bouillon, faites vne sausse Robert, & le faites mitonner avec, & servez avec persil.

24. *Vilain à l'estuvée.*

Vous le pouvez accommoder à l'estuvée de mesme qu'vne carpe: & le bien assaisonner avec capres, siboules, persil, & bon beurre frais, la sausse e ant fort courte, servez.

25 *Soies rosties & farcies.*

Habillez les sortant de l'eau, & les dorez de beurre, puis les mettez sur le gril avec peu de farce, ou avec peu de sel, & vn petit brin de sauge ou fines herbes.

Pour faire vostre farce, prenez o-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

oreille, perſil, & jaunes d'œufs crus, achez & aſſaioſonnez le tout enſemble avec un brin de thin, puis le mettez dans vos ſoies, & faites une ſauſſe avec beurre frais, ſel, vinaigre, poivre, ſiboule & perſil, le tout paſſé par la poeſle, & la ſauſſe fort courte, ſervez avec peu de muſcade par deſſus.

26. *Soies roſties ſans farce.*

Faites les roſtir ſans y mettre de farce, faites une ſauſſe de meſme ſorte, à laquelle vous adjouſterez des capres, puis ſervez.

27. *Soies à l'eſtuvée.*

Mettez les comme une carpe, liez bien la ſauſſe, la garniſſez de vos ſoies, & ſervez.

28. *Barbeaux en ragouſt.*

S'ils ſont menus, mettez-les à l'eſtuvée, faites les bien cuire, & ſervez. C'eſt tout le ragouſt que l'on leur peut donner.

29. *Barbeaux roſties.*

S'ils ſont moyennement gros, ha-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

billez les, faites les roſtir ſur le gril, & ſervez avec ſauſſe de haut gouſt.

30. *Barbeaux au demy court boüillon.*

Prenez les aſſez gros, mettez les au demy court bouillon, avec vin blanc, beurre frais, ſel, poivre, ſiboules, perſil, & capres : eſtant bien cuits, & la ſauſſe liée, ſervez.

31. *Barbeaux au cour bouillon.*

Faites les cuire en leur court boüillon ; eſtant cuits, oſtez-en la peau, & les mettez ſur vn plat, puis faites voſtre ſauſſe liée, & la mettez par deſſus; pour laquelle bien faire, prenez demy livre de beurre frais, avec vn filet de vinaigre, ou vn peu du demy court boüillon : faites-le fondre, & en fondant, mettez-y vn ou deux jaunes d'œufs à proportion, faites-la bien lier, & prenez garde qu'elle ne ſe mette en huile.

Pour la faire avec vinaigre ſeul, prenez muſcade, ſel, grozeille, ou verjus, faites cuire le tout dans du beurre: Eſtant cuit, tirez-le de voſtre beurre,

&

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& le mettez avec voſtre ſauſſe, puis ſervez, car la ſauſſe ne ſe veut rechauffer.

32. *Barbeaux à l'eſtuvée.*

Ils ſe font de meſme que la carpe, entiers ou coupez avec verjus de grain.

33. *Barbuës en caſtrolle.*

Habillez les, & les vuidez à coſté par deſſous l'ouye, nettoyez les bien, & les mettez eſgouter; eſtant eſgoutées, mettez-les dans vn baſſin, ou en vn poeſlon, avec beurre, ſiboulles par-deſſous, clou battu, ſel, poivre, capres, peu de vin blanc ou du vinaigre, & champignons, faites tout cuire enſemble à loiſir, de peur qu'elles ne ſe décharnent: eſtant bien cuites, & la ſauſſe liée, ſervez le coſté blanc deſſous, & garniſſez de vos champignons.

34. *Limandes en caſtrolle.*

Habillez les, & accommodez de meſme que les barbues, & ſervez de meſme.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

35. *Limandes frittes.*

Faites les frire, & les mettez en ragouſt avec jus d'orange, beurre frais, une ſiboule entiere, & capres achées, puis ſervez.

36. *Limandes roſties.*

Faites les roſtir ſur le gril, & faites une ſauſſe avec beurre, oignon, perſil, ſel, poivre & vinaigre. Le tout eſtant bien fricaſſé enſemble, mettez le mitonner avec vos limandes, faites en ſorte que la ſauſſe ſoit bien liée, & ſervez.

37. *Plies en caſtrolle.*

Habillez les d'autre coſté que les barbuës: faites-les cuire, & au reſte les accommodez de meſme, & ſervez.

38. *Plies roſties.*

De meſme que les limandes.

39. *Macreuſe en ragouſt.*

Plumez-la bien, & l'habillez de meſme ſorte qu'un canard, puis la lardez de gros lardons d'anguille ou de carpe; mettez la à la broche, & en tour-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tournant arroſez-la de beurre, vinaigre, ſel, poivre, ſiboules, & eſcorce de citron. Eſtant à moitié cuite, mettez la dans un pot avec de l'eau, & la ſauſſe dont vous l'avez arroſée. Eſtant bien cuite & aſſaiſonnée, mettez y champignons avec capres, & ſervez.

40. *Macreuſe au court boüillon.*

Habillez la & la lardez de meſme que la precedente, puis la faites cuire avec de l'eau, & l'aſſaiſonnez bien. Lors qu'elle eſt à moitié cuite, mettez y une pinte de vin blanc, & la faites bien cuire, puis la ſervez avec du perſil par deſſus.

41. *Macreuſe roſtie en ragouſt.*

Faites la cuire à la broche; eſtant bien cuite, mettez-la ſur le gril, & y faites une ſauſſe Robert, ou telle autre que vous voudrez, puis ſervez.

42. *Macreuſe deſoſſée, farcie.*

Farciſſez-la de tout ce que vous aurez meſlé & aché avec ſa chair, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

mettez-la en ragouſt. Eſtant cuite, garniſſez-la auſſi de ce que vous pourrez, comme champignons, truffes, aſperges, andoüillettes, laictances, ou riſſolles, ou fleurons; aſſaiſonnez bien le tout, & ſervez.

43. *Alloze roſtie en ragouſt.*

Vuidez-la par l'ouye, & mettez dedans vn peu de ſel, fines herbes, & vn oignon, faites la roſtir. Eſtant roſtie. faites vne ſauſſe avec beurre frais, ſiboules, perſil, aché, capres, grozeilles, ou verjus; le tout paſſé par la poeſle, & bien aſſaiſonné, faites-le mitonner avec voſtre aloze; delayez en le foye avec la ſauſſe ſi elle n'eſt liée, ou en garniſſez, puis ſervez.

44. *Alloze en court bouillon.*

Faites-la cuire avec vn court boüillon, & eſtant à moitié cuite, tirez-la, & la mettez ſur le gril, puis faites la mitonner avec vne ſauſſe rouſſe, & ſervez.

45. *Alloze à l'eſtuvée.*

Eſchaudez la bien, & la decoupez par

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

par morceaux, faites-la cuire en façon d'eſtuvée; eſtant bien cuite, & la ſauſſe liée, en ſorte qu'elle ne s'en huile, ſervez.

46. *Lamproye en ragouſt.*

Accommodez-la, & ſervez de meſme que l'alloze à l'eſtuvée.

47. *Lamproye ſur le gril en ragouſt.*

Eſtant habillée, coupez-la à proportion de ſa groſſeur, puis la mettez ſur le gril; eſtant cuite, faites y telle ſauſſe que vous voudrez, pourveu qu'elle ſoit de haut gouſt, puis ſervez.

48. *Lamproye à la ſauſſe douce.*

Habillez la, & coupez de meſme, faites une ſauſſe avec vinaigre, ſucre, deux ou trois cloux, peu de beurre, & peu de ſel; faitez mitonner, & ſervez

Autre façon.

Decoupez la par petits morceaux & la mettez cuire avec du vin & du ſucre, & l'aſſaiſonnez fort peu, à cauſe du ſucre; meſlez-y un peu de beurre & de capres, puis ſervez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

49. *Anguille roſtie à la ſauſſe verte.*

Coupez par la longueur, & la faites roſtir ſur le gril ; puis prenez oreille ou poirée, & en tirez le jus. Paſſez un oignon bien menu, aſſoiſonné de ſel, poivre, un filet de vinaigre, capres achées, & écorce d'orange. Faites mitonner voſtre anguille avec cette ſauſſe, & lors que vous ſerez preſt à ſervir, & voſtre ſauſſe bien liée, jettez voſtre jus deſſus, puis ſervez.

50. *Anguille à l'eſtuvée.*

Coupez-la par morceaux, la mettez en façon d'eſtuvée, avec perſil, capres, vin blanc, beurre frais, le tout bien aſſaiſonné, puis ſervez.

51. *Anguille en ſervelaſt.*

Habillez voſtre anguille, & l'écorchez, c'eſt à dire, vous la prenez & coupez proche de la teſte, puis tirez avec un torchon le bout de la peau en embas, de peur qu'elle ne gliſſe. Eſtant écorchée, fendez la par la moitié, & en oſtez l'arreſte : battez-la bien, & la tranchez en deux, eſtendez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

dez vos deux tranches, & y mettez poivre, sel, beurre, & persil, les roulez & les liez bien serré: Empottez-les avec du vin blanc bien assaisonnez, & faites bien cuire, lors qu'elle sera bien cuite, tirez-la & coupez par tranches, en garnissez une assiette, puis servez.

52. *Anguille en ragoust.*

Découpez la par morceaux, & la mettez dans un poëslon avec vin blanc, beurre, siboules, persil aché, capres, sel, poivre, & peu de chapelure de pain pour lier la sausse. Estant bien cuite, servez; & si vous voulez blanchisez avec jaunes d'œufs delayez dans du verjus.

Autre façon.

Vous la pouvez faire avec beurre affiné ou huile. Estant habillée, coupez les costez, & ostez l'arreste, faites la un peu mariner, & si vous en voulez garnir, faites-la frire si tost que vous voudrez: Si c'est pour servir chaud, ne la faites frire que lors que vous en aurez affaire: ce que vous ferez, apres

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

l'avoir bien essuyée, coupée fort deliée, & farinée ou passée par une paste. Servez avec jus d'orange ou de citron.

Autre façon.

Faites-la rostir comme la lamproye, & l'assaisonnez de haut goust, avec telle garniture que vous voudrez, puis servez.

53. *Anguille de mer.*

Accommodez-la de mesme que le premier ragoust d'anguille commune, cy-devant.

54. *Anguille de mer à l'estuvée.*

Estant habillée, coupez la par tronçons, l'assaisonnez de mesme sorte que les autres estuvées.

55. *Anguille de mer fritte en ragoust.*

De mesme que le second ragoust d'anguille commune, puis servez.

56. *Aumare au court boüillon.*

Faites-le cuire au court bouillon bien assaisonné de ce qui luy est nec-

ces-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ceſſaire : Eſtant cuit, fendez-le par la moitié, & le ſervez avec du vinaigre & perſil.

57. *Aumare à la ſauſſe blanche.*

Eſtant cuit deſoſſez-le, & en coupez la chair par morceaux, que vous fricaſſerez avec du beurre, perſil aché, & un filet de verjus; ce qu'eſtant fait, prenez trois ou quatre jaunes d'œufs, avec un peu de muſcade, & les mettez dans la poeſle, ſervez auſſitoſt, & garniſſez des pieds de voſtre aumare.

58. *Langouſte au court bouillon.*

Faites-la cuire, aſſaiſonner & fricaſſer de meſme que l'aumare, & garniſſez des pieds de voſtre langouſte, puis ſervez.

59. *Langouſte à la ſauſſe blanche.*

Auſſi de meſme que l'aumare, ſervez-la ſeiche avec perſil.

60. *Brochet farcy.*

Fendez-le le long du dos, & levez en la peau depuis la teſte juſqu'à la queuë, ôtés la chair & les petites arreſtes,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſtes, laiſſez l'eſpine du dos pour le tenir plus ferme quand il ſera farcy; puis prenez moitié chair de brochet & moitié de carpe ou d'anguille, achez-la bien menue avec perſil, jaunes d'œufs crus, ſel, poivre, fines herbes, beurre & laict meſlez enſemble, avec champignons, farciſſez voſtre brochet & le recouſez, puis le mettez cuire dans vne lechefritte; faites voſtre ſauſſe avec bouillon de poiſſon ou purée, vn filet de verjus & vn peu de vinaigre, que vous paſſerez dans la poeſle avez perſil, capres & champignons, que vous aſſaiſonnerez & ferez bien cuire. Servez & garniſſez de ce que vous voudrez eſtant bien cuit.

61. *Brochet roſty à la broche*

Accommodez-le de meſme ſorte, & le mettez à la broche; pour le faire tenir envelopez-le de papier beurré, & lors qu'il ſera cuit tirez-le de la broche, & le faites mitonner dans vne meſme ſauſſe que l'autre, & le garniſſez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

garniſſez de champignons, laictances de carpe, piſtaches, trufles, & eſperges rompuës, & prenez garde que la ſauſſe ne ſoit trop graſſe : puis ſervez avec grenades, ou eſcorce de citron.

62. *Maqueraux frais, roſties.*

Faites les roſtir avec du fenoüil, eſtant roſties, ouvrez-les, & levez l'arreſte, puis faites vne bonne ſauſſe avec beurre, perſil & grozeilles, le tout bien aſſaiſonné : faites mitonner en vn bouillon vos maquereaux avec voſtre ſauſſe, puis ſervez.

63. *Harans frais roſties.*

Vuidez-les par l'ouye, & les faites roſtir ſur le gril, mouillez de beurre : lors qu'ils ſeront roſtis, faites vne ſauſſe avec du beurre frais, vn filet de vinaigre, ſel, poivre & muſcade : meſlez-y de la moutarde, & ſervez.

64. *Harans à la ſauſſe rouſſe.*

Vos harans eſtant roſtis, faites vne ſauſſe rouſſe, faiſant rouſſir vo-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

voſtre beurre dans la poëſle avec du perſil & ſiboules achées, que vous jetterez dans voſtre beurre roux avec vn filet de vinaigre. Si vous voulez, joignez y capres, & ſervez.

65. *Sardines de Royant.*

Apres que vous les aurez eſcaillées, accommodez-les de meſme que les harans roſtis : ſervez avec vne ſauſſe blanche, ou ſauſſe rouſſe, & moutarde.

66. *Rouget en ragouſt.*

Apres l'avoir bien habillé, mettez le dans vn plat, l'aſſaiſonnez bien de beurre, ſel, poivre, vn bouquet, champignons, perſil aché, verjus & bouillon : faites-le cuire entre deux plats. Eſtant cuit, ſervez le avec vne ſauſſe liée : pour la garniture, vous en mettrez ſi vous en avez, ſinon vous vous en paſſerez.

Vous pouvez auſſi l'accommoder comme le grenoſt, qui ſuit immediatement.

67. Gre-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

67. *Grenoſt en ragouſt.*

Habillez-le & decoupez, puis beurrez-le bien par deſſus, & le mettez roſtir ſur le gril : eſtant roſty, faites vne ſauſſe rouſſe, avec laquelle vous le ferez mitonner, pour luy faire prendre ſel, & le gouſt de ce que vous y aurez pû mettre, ſervez.

68. *Moruë fraiſche roſtie, en ragouſt.*

Eſtant habillée il la faut beurrer, & faire roſtir ſur le gril aſſaiſonnée de ſel & clou picqué. A meſure qu'elle roſtit arroſez-la de beurre: eſtant roſtie, faites vne ſauſſe avec beurre bien frais, dans lequel, eſtant moitié roux, vous jetterez perſil aché, & ſi vous voulez oignon ou ſiboules, leſquelles vous pouvez oſter pour les fantaſques; meſlez y vn peu de bouillon, vn filet de vinaigre, & capres achées; faites mitonner voſtre moruë dans ſa ſauſſe. Eſtant preſt de ſervir, mettez y ſi vous voulez de la moutarde, puis ſervez.

69. Mo-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

69. *Morüe au demi court bouillon.*

Faites-la cuire avec du vin blanc, ſel, poivre, & un bouquet; eſtant cuite, mettez-la eſgoutter, & faites une ſauſſe avec beurre, un filet de ſon court bouillon, peu de muſcade & de ſel; mettez-la ſur le feu, & tournez-la bien, en tournant delayez-y deux jaunes d'œufs, & la jettez deſſus voſtre moruë, puis ſervez.

70. *Moruë fraiſche en ragouſt.*

Eſtant écaillée vuidez-la & découpez pardeſſus, puis la mettez dans une lechefritte, ou dans un baſſin plat, avec bon beurre, ſel, poivre, & clou battu, par deſſous des ſiboules, du bouillon, ou de la purée: faites bouillir le tout & y mettez du perſil, un filet de vinaigre, & un peu de chapelure de pain par-deſſus, faites-la cuire devant le feu, ou dans un four pour le mieux, eſtant cuite ſervez.

71. *Morue de terre neufve.*

Prenez la bien deſſalée, ratiſſez la, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& la faites cuire dans une chaudiere avec de l'eau fraiſche, faites-la bouillir un bouillon & l'eſcumez. Eſtant eſcumée, oſtez-la de deſſus le feu, & la couvrez de quelque nappe en double. Lors que vous ſerez preſt de ſervir mettez la eſgoutter, faites une ſauſſe avec du beurre ſeul, empeſchez qu'il ne ſe tourne, le mettez deſſus voſtre morue, & ſervez avec perſil deſſus & autour.

72. *Soupreße de poiſſon.*

Prenez chair de carpe, d'anguille, & de tanche, achez-les enſemble, & aſſaiſonnez de peu de beurre bien frais, de capres & de fines herbes, ſerrez le tout dans un linge & le liez, puis le faites cuire avec du vin blanc en façon de court bouillon. Eſtant cuit mettez le eſgoutter, eſtant eſgoutté, deſliez le, le coupez par tranches, & les ſervez ſur une aſſiette comme du jambon.

73. *Iambon de poiſſon.*

Il ſe fait de meſme ſorte que la ſou-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſoupreſſe, horſmis que vous enveloppez voſtre appareil de peau de carpe deſſus vne enveloppe de papier beurré, & par-deſſus encor vn linge; faites--le cuire de meſme ſorte, & ſervez froid demeſme qu'vn jambon.

74. *Moules de poiſſon.*

Nettoyez-les, & les faites boüillir vn boüillon avec vn bouquet; ſi toſt qu'elles ſeront ouvertes, tirez les, & les oſtez de dedans la coquille, puis les fricaſſez avec du beurre frais, perſil & ſiboules achées, aſſaiſonnées de poivre & muſcade, puis delayez jaunes d'œufs avec verjus, & les meſlez enſemble; ſervez, & garniſſez de leurs coquilles les mieux faites.

75. *Raye fritte en ragouſt.*

Il la faut habiller, la bien laver, & oſter le limon qui eſt deſſus, puis la vuider & oſter le foye bien proprement, & l'amer adroitement: ſi voſtre raye eſt groſſe, oſtez les deux coſtez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

coſtez, & laiſſez le corps, faites-les cuire avec du vin blanc, ou verjus, ſel, poivre, oignon, & fines herbes; eſtant cuits, laiſſez les un peu prendre ſel, & prenez garde au gouſt d'airain, tirez-les en ſuite, & en levez la peau, faites une ſauſſe rouſſe avec du beurre, perſil & ſiboules bien menues, & paſſez avec le beurre roux; mettez y un filet de vinaigre, & un morceau de foye, & le faites mitonner avec; ſervez avec grozeilles, ou verjus dans la ſaiſon, & garny par deſſus du reſte du foye que vous aurez jetté dans la chaudiere, voſtre raye eſtant à moitié cuite, & le coupez par tranches.

76. Eſperlans en ragouſt.

Enfilez-les par l'œil de rang en rang avec une petite petite verge, farinez-les & les faites frire; eſtant bien frits, mettez-y peu de ſel menu, & tirez la verge en les mettant ſur le plat, puis ſervez avec une orange ou citron.

77. *Trip-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

77. *Trippes de morue fricaſſées.*

Faites-les cuire, & eſtant cuites fricaſſez-les avec du beurre, oignon aché, ou ſiboules, perſil, ſel & poivre, & ſur la fin du vinaigre, & un peu de muſcade. Vous les pouvez blanchir avec jaunes d'œufs & verjus, puis ſervez.

78. *Seiches fricaſſées.*

Faites les bouillir, & eſtant cuites, decoupez-les par morceaux, & les fricaſſez de meſme que les tripes de morue, & ſervez.

79. *Merluche fritte.*

Eſtant bien deſſalée, coupez-la par morceaux, & la faites cuire. Eſtant cuite, mettez-la eſgoutter, & la fricaſſez avec beurre, oignon, poivre, vinaigre, puis ſervez.

80. *Merluche à la ſauſſe Robert.*

Vous la pouvez mettre avec du beurre, un filet de verjus, & de la moutarde, & y pouvez auſſi meſler des capres & des ſiboules.

Au-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Autre façon.

Elle ſe peut auſſi ſervir avec huile, vinaigre, & oignon aché.

81. *Heure de ſaumon à la ſauſſe rouſſe.*

Faites-la bien deſſaller, eſcaillez-la, la mettez bouillir dans de l'eau, & la laiſſez cuire à proportion qu'elle eſt eſpaiſſe, puis la laiſſez repoſer. Lors que vous en aurez affaire, faites une ſauſſe rouſſe avec du beurre, oignon, poivre, vinaigre, la mettez par-deſſus, & ſervez.

Autre façon.

Eſtant cuite, mettez-la eſgoutter & refroidir, & la ſervés avec de l'oignon aché, de l'huile d'olive, & du vinaigre.

82. *Hure ou entre-deux de ſaumon à la ſallade.*

Eſtant cuit, mettez la avec huile, vinaigre, creſſon, ou autre telle ſallade que vous voudrez, & capres ſi vous en avez, puis ſervez.

83. *Tons marinez.*

Habillez-les, & coupez par tranches

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ches ou tronçons de l'eſpaiſſeur de trois doigts, les picquez de cloux, & les mettez dans vn pot avec du ſel, poivre, vinaigre, & quelques feüilles de laurier. Couvrez-les bien, & lors que vous voudrez vous en ſervir faites deſſaller vos tronçons, & enſuite cuire avec du vin. Servez-les ſecs, ou avec vne ſauſſe rouſſe, aſſaiſonnée de tout ce que vous voudrez.

84. *Maquereaux ſalez.*

Fendez-les le long du ventre & les ſalez; Pour vous en ſervir faites-les deſſaler & cuire avec de l'eau : eſtant cuits ſervez avec du perſil, du vinaigre, & du poivre; vous y pouvez mettre de l'huile ſi vous voulez.

Autre façon.

Eſtant cuits de meſme, faites y vne ſauſſe avec beurre, oignon, vinaigre, poivre, & moutarde, faites mitonner, & ſervez.

58. *Harans ſallez.*

Les harans ſe ſallent au ſortir de la

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

la mer, & ſe vuident par l'ouye, puis apres on les enfonce dans des tonnes. Lors que vous en aurez affaire, faites les deſſaller, eſgouter, & eſſuyer; apres quoy vous les ferez roſtir, & ſervirez avec de la moutarde, ou avec des pois.

Autre façon.

Vous les pouvez ſervir à l'eſtuvée, les coupant par morceaux, & les faiſant cuire auec de l'oignon & du beurre.

86 *Harans ſorets.*

Eſtant à moitié ſallez, enfilez-les, & mettez en fumer à la cheminée; lors que vous en aurez affaire, ouurez-les & les faites tremper dans du laict; pour ſervir, tirez-les, & les faites fort peu roſtir ſur le gril, & ſervez ſi vous voulez avec de la moutarde.

87. *Truites communes.*

Habillez-les par l'ouye, faites les mariner: eſtant marinées, ciſelez-les à proportion de leur groſſeur, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& faites cuire en ſuite tout à loiſir au court bouillon, aſſaiſonné de tout ce qui eſt neceſſaire, & dont vous trouverez la façon en beaucoup d'endroits de ſervice de poiſſon : & prenez garde qu'elles ne ſe deſcharnent. eſtant cuites, ſervez-les entieres avec perſil, & une ſerviette ployée.

88. *Paſté de lottes.*

Vos lottes eſtant habillées, & bien blancheis, coupez-les par morceaux, & les mettez dans une abbaiſſe de paſte fine ou fueilletée, avec quelque garniture, comme laictances de carpes, capres, aſperges, rompues, champignons, jaunes d'œufs, & aſſonnez le tout, puis ſervez.

89. *Paſté d'anguille.*

Coupez la par ruelle, & la mettez dans voſtre abbaiſſe, bien aſſaiſonnée avec jaunes d'œufs, perſil, champignons, aſperges, laictances, verjus de grain, ou grozeilles en la ſaiſon : & ne plaignez ny beurre, ny ſel, ny poivre : couvrez voſtre paſté, & le do-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

dorez. Pour le ſouſtenir, prenez des petites bandes de papier, & les beurrez : mettez les au tour, & les ſerrez doucement avec un filet, faites le cuire, & eſtant cuit, delayez trois jaunes d'œufs avec un filet de verjus, & un peu de muſcade, & lors que vous ſerez preſt à ſervir, mettez-y voſtre liaiſon & la meſlez bien, ouvrez-le en ſuite, & le ſervez garny au tour de la crouſte coupée en quatre.

90. *Paſté de grenoſt.*

Habillez voſtre grenoſt, ou plusieurs ſi vous les avez, & le découpez par deſſus, faites une abbaiſſe de paſte fine, de telle façon que vous voudrez; dreſſez voſtre paſté, & eſtant dreſſé mettez voſtre poiſſon dedans garny de ce que vous aurez, comme champignons, capres, perſil aché, jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, & aſperges rompues, le tout bien aſſaiſonné de beurre, ſel, poivre, & muſcade, puis couvrez & dorez. S'il eſt dreſſé, bandez-le avec du papier-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

beurré, faites cuire, & n'oubliez pas de luy donner vent ſi toſt qu'il aura pris crouſte; car il en prendroit de ſoy meſme, & poſſible par embas, & par ce moyen perdroit toutte ſa ſauſſe, que vous ne pourriez plus remettre en la meſme ſorte. Eſtant cuit faites vne liaiſon avec jaunes d'œuf crus & vn filet de verjus, & la faites entrer dans voſtre paſté par deſſus avec vn entonnoir, & la meſlez bien de tous coſtez en le remuant. Servez-le chaud découvert & garny autour de ſa crouſte de deſſus, coupée comme vous voudrez.

91. *Petits paſtez de poiſſon.*

Deſoſſez vne carpe & vne anguille, achez-en la chair avec perſil, vn petit brin de thin & du beurre, eſtant bien achée & aſſaiſonnée avec muſcade, faites vne paſte fine; & dreſſez vos paſtez de telle grandeur qu'il vous plaira, les empliſſez, couvrez & dorez; ſur les grands vous pouvez mettre vn chapiteau. Eſtant cuits ſervez.

92. *Pa-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

92. *Paſté de plies.*

Eſtant habillez, dreſſez voſtre paſte en abbaiſſe de la grandeur de vos plies, & les mettez dedans, decouppées ſeulement par deſſus: & garnies de champignons, aſperges, artichaux, capres & jaunes d'œuf durs, le tout bien aſſaiſonné de beurre bien frais, ſel, poivre, perſil aché, & vne tranche de citron ou d'orange, couvrez-le & faites cuire. Eſtant cuit meſlez-y jaunes d'œufs delayez avec du verjus; puis ſervez.

93. *Tourte de laictances.*

Faites les bien blanchir & eſgoutter, puis faites voſtre abbaiſſe, & la garniſſez de vos laictances de carpe, champignons, truffles, capres, jaunes d'œufs durs, aſperges rompuës, cus d'artichaux, ſel, poivre, perſil & beurre frais: couvrez-la & faites cuire dans vn four, ou dans vne tourtiere, dorez avec des œufs ſi c'eſt en charnage: lors qu'elle a pris crouſte, donnez-luy vent, eſtant cuite deſcouvrez-la bien proprement, couppez-le

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

dessus en quatre, mettez-le au tour, & servez.

Table des oeufs d'Entrée, qui se servent à present.

Oeufs farcis,	1
Oeufs au pain,	2
Oeufs au miroir,	3
Oeufs au beurre noir,	4
Oeufs au laict,	5
Oeufs à l'ozeille,	6
Oeufs fricaßez en tranches.	7
Oeufs pochez à l'eau,	8
Oeufs à la cresme,	9
Omelette de cresme,	10
Omelette de persil,	11
Oeufs au verjus,	12
Oeufs aux anchois,	13
Oeufs au fromage,	14
Oeufs brouillez,	15
Oeufs au miroir, de cresme,	16
Oeufs faits dans des verres,	17

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Omelets farcies 18
Oeufs à la neige 19

Maniere d'apreſter les œufs, dont la Table eſt cy-devant.

1. *Oeufs farcis.*

Prenez de l'oſeille ſeule, ſi vous voulez, ou avec d'autres herbes; lavez les & les ſecouez, puis les hachez bien menues, & les mettez entre deux plats avec du beurre frais, ou les paſſez par la poeſle; Eſtant paſſés, mettez les mitonner, & les aſſaiſonnés. Voſtre farce eſtant cuite prenez des œufs durs, fendez les par la moitié, en travers, ou en long, & en tirez les jaunes, & hachez les avec voſtre farce, & le tout eſtant bien meſlé; faites-les mitonner ſur le feu, & y mettez peu de muſcade: & ſervez garny de vos blancs d'œufs, que

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

vous pouvez faire rouſſir dans la poëſle avec du beurre roux.

2. *Oeufs au pain.*

Prenez du pain: émiez-le & le paſſez par vne couloire ſi vous voulez. Faites fondre du beurre, & eſtant fondu, mettez-le avec voſtre pain & du ſucre, puis choiſiſſez des œufs bien frais ce qu'il vous en faut, & les battez bien avec voſtre pain, ſucre, beurre, ſel, & vn peu de laict. Pour les faire cuire, faites fondre vn morceau de beurre bien chaud, mettez voſtre appareil dedans, & les faites cuire. Pour leur donner couleur, faites chauffer la poëſle du feu toute rouge, paſſez la pardeſſus, & ſervez vos œufs ſucrez. Ils ſe peuvent faire dans vn plat, ou dans vne tourtiere.

3. *Oeufs au miroir.*

Choiſiſſez des œufs bien frais, faites fondre vn morceau de beurre dedans, auſſi bien frais, mettez vos œufs, & vn peu de ſel. Lors qu'ils ſont cuits, mettez-y vn peu de muſcade

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

cade, & prenez garde que les moyeux ne ſoient crevez, ny trop cuits, puis ſervez.

4. *Oeufs au beurre noir.*

Caſſez vos œufs bien frais dans vn plat, & gardez que les moyeux ne ſe crevent, mettez-y du ſel, faites rouſſir du beurre dans la poëſle, & les y faites cuire. Eſtant cuits, jettez vn filet de vinaigre dans la poeſle, le paſſez ſur le feu, mettez-le ſur vos œufs, & ſervez.

5. *Oeufs au laict.*

Caſſez vos œufs, ſalez-les, & ſucrez ſi vous voulez; battez-les bien, & y meſlez voſtre laict: pour les faire cuire, faites fondre vn peu de beurre frais dans vn plat; eſtant fondu, mettez voſtre appareil dedans, faites-les cuire, & leur donnez couleur avec la paiſle du feu. Eſtant cuits, ſervez & ſucrez.

6. *Oeufs à l'ozeille.*

Choiſiſſez de l'ozeille bien jeune, eſtant bien nette & égoutée, met-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tez-la entre deux plats avec du beurre, du sel, & du poivre. Estant bien consommée, delayez-y un jaune d'œuf, & la garnissez d'œufs coupez en quartiers, ou comme vous voudrez, & servez.

Pour tenir vos œufs tousiours bien frais, mettez les dans de l'eau fraische.

7. *Oeufs fricassez en tranches.*

Faites les durcir, tirez les de la coquille, & les coupez par tranches; puis les fricassez avec bon beurre, persil, siboules hachées, poivre, grozeilles, ou verjus de grain : Estant bien fricassez mettez les dans un plat avec un filet de vinaigre passé dans la poesle. Si la sauce est trop courte, mettez-y une goutte de bouillon, puis servez avec muscade. Si vous voulez, meslez y capres, champignons, asperges rompues, fricassées avant que les mesler, aussi bien que les champignons : car la cuisson n'en vaudroit rien.

8 *Oeufs*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

8. *Oeufs pochez à l'eau.*

Choiſiſſez les œufs les plus frais que vous pourrez, faites bouillir de l'eau, & lors qu'elle boult, caſſez vos œufs dedans cette eau, laiſſez-les un peu cuire frapant ſur la queue du poeſlon, de peur qu'ils ne s'attachent au fond, & qu'ils ne bruſlent, puis tirez-les doucement, & les mettez égoutter. Pour ſervir, faites une ſauce rouſſe, ou verte, avec une poignée d'oſeille, dont vous tirerez le jus, puis faites fondre peu de beurre avec ſel, muſcade, & un jaune d'œuf, le tout bien aſſaiſonné & delayé enſemble : apres quoy vous y mettez voſtre jus, & les remuez, & ſervez auſſi-toſt.

9. *Oeufs à la creſme.*

Caſſez des œufs à proportion, oſtez-en la moitié des jaunes, & les battez bien avec du ſucre, & peu de ſel ; meſſez-y voſtre creſme, & faites cuire tout dans un poeſlon. Eſtant cuit, ſervez ſur une aſſiete, & ſucrez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſuccrez. Si vous voulez donner couleur, vous le pouvez avec la paiſle du feu : & ſi vous aimez la ſenteur, vous y en pouvez mettre.

10. *Omelette de creſme.*

Caſſez des œufs, oſtez-en la moitié des blancs, aſſaiſonnez les de ſel & de creſme, & battez le tout enſemble ; faites chauffer du beurre vn peu plus qu'à l'ordinaire ; & eſtant cuite, ſervez-la en carré, ou en équierre, ou en l'eſtat qu'elle eſt, & ſucrez-la bien ſi vous voulez.

11. *Omelette de perſil.*

Caſſez vos œufs, & aſſaiſonnez-les de ſel, perſil haché menu, & ſiboules ſi vous voulez ; battez-les bien avec du beurre, & faites voſtre omelette: eſtant faite, vous la roulez ſi vous voulez, & la couppez par ruelles, garniſſez-en vne aſſiette ; ſucrez & ſervez le plus promptement que faire ſe pourra.

12. *Oeufs au verjus.*

Apres avoir caſſé vos œufs, aſſaiſonnez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nez-les de sel, & les battez bien : ostez-en les germes, & tirez de la braise, sur laquelle vous les ferez tourner en mettant beurre & verjus de grain battus & passez par la poësle. Estans cuits, servez, mais prenez garde qu'ils ne soient trop liez.

13. *Oeufs aux anchois.*

Nettoyez bien vos anchois, & les dessallez, les changeant souvent d'eau ou de vin : ostez leur l'arreste, & les mettez fondre avec du beurre bien frais dans vn plat. Estats fondus, cassez des œufs à proportion que vous auez de sausse ; & estans cuits & brouillez, servez-les avec vn peu de muscade.

14. *Oeufs au fromage.*

Prenez beurre & fromage, & les faites fondre ensemble, ce que vous pourrez facilement faire en coupant vostre fromage fort delié. Lors qu'ils seront fondus cassez des œufs à telle quantité que vous jugerez pouuoir cuire dans ce que vous au-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

aurez de fondu. Eſtant bien battus, mettez-les ſur le feu; & à meſure qu'ils cuiſent remuez-les: Et eſtant cuits, ſans eſtre trop liez, ſervez avec un peu de muſcade.

15. *Oeufs brouillez.*

Faites fondre du beurre avec des œufs dans un plat, aſſaiſonnez de ſel & de muſcade: lors qu'ils ſeront ſur le feu remuez-les avec une cuilliere, juſques à ce qu'ils ſeront cuits, & ſervez.

16 *Oeufs au miroir, de creſme.*

Faites un lict de beurre dans voſtre plat, caſſez vos œufs deſſus. Eſtans caſſez aſſaiſonnez-les de ſel, puis y mettez de la creſme juſques à ce que les œufs ſoient cachez, ou du laict, pourveu qu'il ſoit bon: faites-les cuire, & leur donnez couleur avec la paiſle rouge, puis ſervez.

17. *Oeufs faits dans des verres.*

Faites un appareil ſemblable aux œufs de pain, & y adjouſtez de la creſme, qui ne ſoit point aigre, & pour

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

pour le reſte, peu de ſucre, & peu de mie de pain : prenez en ſuite des verres de fouchere, mettez-les ſur une aſſiete proche le feu avec fort peu de beurre dedans : le beurre eſtant fondu, mettez auſſi voſtre appareil dans ces verres : comme ils ſont devant le feu, ils cuiſent ; mais à meſure qu'ils cuiront, tournez-les. Eſtans cuits, renverſez-les ſur une autre aſſiete, ils ſortiront des verres la pointe en haut ; ſervez-les ainſi, & les garniſſez de canelle & écorce de citron confite.

18. *Omelette farcie.*

Caſſez vos œufs, & y mettez plus de jaunes que de blancs : mettez y quelque teſte de farce ſi vous en avez, ou en faites en exprés, avec toute ſorte d'herbes ſelon voſtre gouſt, & la faites cuire avant que de la meſler avec vos œufs, aſſaiſonnez le tout de ſel, & ſi vous voulez de ſucre, battez-la bien, & faites cuire avec du beurre ou du lard, puis ſervés voſtre omelet-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

lette ſucrée ſi vous voulez, & la ployez en carré, ou en enquiere, ou la roulez pour la couper par tranches.

19. *Oeufs à la neige.*

Caſſez des œufs; ſeparez les blancs davec ſes jaunes, mettes les jaunes dans un plat avec du beurre, & les aſſaiſonnez de ſel, poſez-les ſur de la cendre chaude, battez & fouettez bien les blancs, & peu avant que de de ſervir, jettez-les ſur les jaunes, avec une goutte d'eau roſe, & la paiſle du feu par deſſus, puis ſucrez & ſervez.

Autre façon.

Vous pouvez mettre les jaunes au milieu de la neige, qui eſt faite de vos blancs fouettez, & les faites cuire devant le feu un plat derriere.

Table du ſecond de Poiſſon.

Turbots au court boüillon I
Barbuës au court boüillon 2

Vi-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Vives roſties ſur le gril	3
Solles frittes	4
Saumon au court bouïllon	5
Eſturgeon au court bouïllon	6
Grenots en caſtrolle	7
Beſcard au court bouïllon	8
Marſouin au court bouïllon	9
Marſouin en ragouſt	10
Limandes frittes en ragouſt	11
Louxtre de mer au court bouïllon	12
Louxtre de mer ſur le gril	13
Baye fritte	14
Tanches au court bouillon	15
Alloze au court bouillon	16
Alloze roſtie	17
Moruë fraiſche	18
Breme roſtie	19
Brochet au bleu	20
Brochet à la ſauce	21
Truittes au court bouïllon	22
Truittes ſaumonnées	23
Perches au court bouïllon	24
Lottes	25
Lotte en caſtrolle	26
Carpe au bleu	27

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Carpe farcie	28
Eſperlans	29
Plies	30
Macreuſe	31
Macreuſe en ragouſt	32
Barbue en caſtrolle	33
Brochet farcy & roſty	34
Saumon à la ſauce douce	35
Lottes en ragouſt	36
Carpe au demy court bouillon	37
Tanches frittes en ragouſt	38
Barbeaux en ragouſt	39
Barbeaux en caſtrolle	40
Soles en ragouſt	41
Vilain en ragouſt	42
Vilain au court bouillon	43
Hure de ſaumon	44
Iambon de poiſſon	45
Rouget	46
Maqueraux frais	47
Alloze roſtie	48
Harans frais	49
Sardines de Royant	50
Lamproyes de toutes ſortes	51
Anguilles de toutes ſortes	52

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Aumare de toutes ſortes 53
Langouſt au court bouillon 54
Huitres roſties 55
Carpe ſtitte 56
Barbeaux à la ſauce 57
Plies roſties en ragouſt 58
Plies en caſtrolle 59

Diſcours & methode pour ſervir le poiſſon, dont la Table precede immediatement.

1. *Turboſt en caſtrolle.*

Habillez le, & le vuidez par deſſous le ventre, au moyen d'une fente que vous y ferez bien proprement, autrement par l'ouye, mettez le dans une poeſle avec vin blanc juſques à ce qu'il trempe, & l'aſſaiſonnez bien de ſel, poivre, clou, fines herbes, comme roſmarin, thin & oygnon, & le laiſſez cuire tout à loſir, depeur qu'il ne ſe décharne: eſtant cuit, laiſſez-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſez-le repoſer for peu, de peur qu'il ne prenne le gouſt d'airain. Servez-le garny de fleurs & perſil.

Vous le pouvez couper avant que de le faire cuire, de la meſme façon.

2. *Barbuë au court bouillon.*

Elle s'accommode de meſme ſorte que le turbot, horſmis qu'il ne faut pas que le court boüillon ſoit de ſi haut gouſt, parce qu'elle prend pluſtoſt ſel, d'autant qu'elle eſt plus deliée. Eſtant cuite, ſervez-la avec perſil haché deſſus.

3. *Vives roſties ſur le grit.*

Les vives ſont dangereuſes à cauſe de certains picquãs qu'elles ont proche de la teſte, c'eſt pourquoy lors que vous les habillerez, ſouvenez-vous de les ratiſſer, & de leur couper ces trois pointes, & la teſte par les ouyes, par où auſſi vous les vuiderez. Eſtant ainſi habillées & vuidées, découpezles par deſſus, & faites fõdre du beurre, & en paſſez par les couppures avecſel & clou, puis

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

puis les mettez sur le gril ; estant rosties, faite vne sausse rousse avec beurre frais, sel & poivre, persil haché, groseilles ou verjus de grain, & vn filet de vinaigre, faites les mitonner avec vostre sausse, & servez.

4. *Solles frittes.*

Estant habillées, essuyez-les, & si elles sont grosses, fendez les le long du dos : farinez les, & faites frire dans l'huile d'olive, ou du beurre affiné: Estant frittes, poudrez-les de sel par dessus, & servez avec orange.

5. *Saumon au court bouillon.*

Vuidez-le par l'ouye, & le mettez dans vostre court bouillon bien assaisonné. Estant cuit servez.

6. *Esturgeon au court bouillon.*

Il se peut servir rosty sur le gril, mais au second, il le faut mettre au court bouillon, & le servir de mesme que le saumon, à la reserve qu'estant cuit vous prenez deux ou trois serviettes ployées, & les mettez par dessus semées de persil, & ainsi vous servez.

7. Gre-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

7. *Grenoſt en caſtrolle.*

Quoy qu'il ſe ſerve d'ordinaire au court bouillon, neantmoins au ſecond il ſe peut ſervir en caſtrolle, & pour cet effet, faut le mettre dans un poeſlon, le bien aſſaiſonner & garnir de champignons & trufles, ſur tout prenez garde qu'eſtant cuit il ne ſoit point décharné, & ſervez.

8. *Beſcard au court bouillon.*

Accommodez-le, & le ſervez de meſme que l'eſturgeon cy devant article 6. avec trois ſerviettes ſemées de perſil.

9. *Marſoüin au court bouillon.*

Il ſe ſert & accommode de meſme ſorte que l'eſturgeon & le Beccard, excepté que la cuiſſon en eſt bien plus longue. Eſtant cuit, ſervez.

10 *Marſoüin en ragouſt.*

Couppez-le par piece, & le faites roſtir à la broche, en cuiſant, arroſez-le d'une autre ſauce faite de beurre & oygnon haché, & puis meſlez le tout enſemble, & le faites mitonner; meſlez-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

meſlez-y un peu de farine, & ſervez.

11. *Limandes frites en ragouſt.*

Elles s'accommodent de meſme qu'au diſcours des Entrées de poiſſon ci-devant.

12. *Louxtre de mer au court bouillon.*

Habillez-le & le preparez pour le mettre au court bouillon, lequel vous accommoderez de meſme ſorte que celuy des barbeaux. Eſtant bien cuit, ſervez-le ſec avec perfil dans une ſerviette par deſſus.

13. *Louxtre de mer ſur le gril.*

Habillez-le, & faites roſtir: eſtant roſty, faites-y une ſauce telle que vous voudrez, pourveu qu'elle ſoit de haut gouſt; & dautant que ces groſſes maſſes ont peine à prendre gouſt, fendez-le ou le découpez par deſſus, faites-le mitonner avec ſa ſauce, tant à peu prés qu'il en ſoit imbu, puis ſervez-le, & garniſſez de ce que vous aurez.

14 *Raye*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

14. *Raye fritte*

Eſtãt habillée & nettoyée, mettez la mariner avec du vinaigre bien aſſaiſonné ; & peu avant que de ſervir, faites-la frire avec du beurre affiné, ou de l'huile d'olive : eſtant bien cuitte & riſſollée, mettez la égouter, & la ſurſemez de ſel menu, puis le ſervez entiere, ou les deux coſtez raſſemblez avec orange.

15. *Tanches au court bouillon.*

Apres les avoir bien échaudées, vous les pouuez mettre au court boüillon auſſi que deſſus, & les ſervir avec perſil.

16 *Alloze au court boüillon.*

Vous pouuez auſſi mettre l'alloze au court boüillon, la ſervant auec ſon écaille, bien aſſaiſonnée de perſil, dans vne ſerviette par deſſus,

17. *Alloze roſtie.*

Sortant du court bouillon mettez la ſur le gril ; eſtant roſtie, faites vne ſauce façon de ſauce Robett, & faites mitonner le tout enſemble, mais

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

mais fort peu, puis ſervez, & ſi vous voulez, mettez y des capres.

Autre façon.

Eſtant écaillée & habillée par l'ouye, bien nette & eſſuyée, paſſez la dans du beurre frais, & la faites bien roſtir, puis la fendez tout le long du dos, oſtez toutes les arreſtes qu'il y peut avoir, & la refermez: prenez la laicte, & avec quantité de bonnes herbes, faites vne ſauce vn peu picquante, dautant que ce poiſſon eſt doux de ſoy: faites y entrer capres, anchois, champignons, & liez voſtre ſauce avec vn peu de chapelure de pain paſsé par la poêſle.

Ou autrement faites vne farce avec de l'ozeille bien aſſaiſonnée, & ayant bouilly vn bouillon, ſervez.

18. *Moruë fraiſche.*

Mettez-la en façon de court bouillõ, la laiſsés fort peu bouillir & la retirez; puis la laiſſez repoſer, & couvrez d'vne nape ou d'yne ſerviette & lors que vous voudrez ſervir, mettez-la égout-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

egouſter, faites une ſauce liée, & ſervez avec perſil.

19 *Breme roſtie.*

Eſtant habillée, faites la roſtir ſur le gril, & la beurrez par deſſus. Eſtant roſtie, faites une ſauce avec beurre frais, perſil & ſiboules, vinaigre, ſel, & poivre : faites mitonner le tout enſemble, & ſervez.

Autre façon.

Vous la pouvez mettre au court bouillon, puis la faire roſtir, & apres une ſauce avec beurre bien frais, perſil & ſiboules achées, paſſer le tout par la poeſle ; lors que vous voudrez ſervir meſlez y un jus d'ozeille, ſervez.

20 *Brochet au bleu.*

Habillez le ſortant de l'eau, & le coupez, ou le laiſſez entier ; & en cette derniere eau, cizelez le le long du dos, puis le mettez dans un baſſin, & prenez ſel, vinaigre, oygnon, poivre, & eſcorce de citron, ou d'orange, à quantité, faites bouillir le tout

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tout enſemble un ſeul bouillon, le jettez ſur voſtre brochet, & auſſi-toſt il devient bleu : pour le cuire, faites bouillir voſtre vin blanc bien aſſaiſonné de ſel, mettez-y voſtre brochet, & le laiſſez cuire : gouttez à voſtre court bouillon s'il eſt aſſez fort, & laiſſez-y repoſer le brochet juſques à ce qu'ils ait pris gouſt: prenez garde qu'il n'y ſoit trop long-temps, & en cas, oſtez le juſques à ce qu'il faille ſervir : ce que vous ferez eſtant chaud, avec perſil, en une ſerviette.

21. *Brochet à la ſauce.*

Eſtant cuit de meſme façon que deſſus, oſtez en la peau, & prenez une goutte de voſtre court bouillon, mettez-le dans un plat avec un demy jaune d'œuf bien délayé, du beurre bien frais & muſcade : faites que la ſauce ſoit bien liée & bien aſſaiſonnée de ſel, ſiboules, écorce : & ſi vous voulez, joignez y des anchois ; mais prenez garde qu'elle ne ſoit tournée,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& ſervez voſtre brochet tout chaud.

22. *Truittes au court bouillon.*

A proportion de leur groſſeur cizezez-les, & donnez de la force à voſtre court bouillon. Avant que de les faire cuire habillez-les par l'ouye, & les faite mariner, puis les faites cuire tout à l'oiſir, de peur qu'elles ne ſe déchar-nent. Eſtant cuites, ſervez-les avec perſil dans vne ſerviette ployée, que vous couvrirez de fleurs s'il eſt ſaiſon.

23. *Truittes ſaumonnées.*

Accommodez-les, & ſervez de meſme ſortes que les communes cy-devant.

24. *Perches au court bouillon.*

Sortant de l'eau habillez-les par l'ouye, & les mettez dans vn court bouillon de vin blanc, bien aſſaiſonné de toutes ſortes, comme poivre, ſel, clou, écorce de citron ou d'orange, ſiboule & oygnon. Eſtant cuites, tirez les, & leur oſtez la peau, faiſant vne ſauce d'vne goutte de voſtre court bouillon, delayé avec du vinaigre, vn jaune

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

jaune d'œufs, ou oygnon écartelé, beurre frais, ſel, & fort peu de poivre, blanc, meſlez le tout emſemble prõptement ſur le feu, le mettez ſur vos perches, & ſervez.

25. *Lottes.*

Faites tiédir de l'eau, les mettez dedans, peu apres tirez-les, oſtez-leur le limon avec vn couſteau, & par ainſi vous les rendrez toutes blanches. Habillez-les en ſuite, lavez-les, mettez-les entre deux linges, & les eſſuyez. Celles qui ſont groſſes mettez les à part, & les cizelez par deſſus pour ſervir à l'huile ou au beurre affiné, avec ſel, & orange, puis ſervez.

26. *Lottes en caſtrolles.*

Mettez vos lottes en caſtrolle, & les aſſaiſonnez de beurre, ſel, clou battu, poivre, écorce, vn bouquet, verjus, vn filet de vinaigre, & fort peu de bon bouillon : Eſtant cuites, ſervez & garniſſez ſi vous voulez d'anchois, capres, champignons, & de qnelque

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

autre garniture que vous aurez.

27. *Carpe au bleu.*

La meillure ſorte de carpes eſt la laittée. Prenez la vive & l'aſſaiſonnez pour mettre au court bouillon, de meſme ſorte que le brochet cy-devant article 20. Si elle eſt groſſe, vous la pouvez mettre en quatre, ou la cizeler le long du dos, & la mettre dans un baſſin & au bleu. Si vous la voulez faire cuire dans un poiſonnier, ayez une fueille pour mettre au fonds, prenez voſtre carpe avec un linge, aſſaiſonnez-la bien avec oygnon, poivre, ſel, clouds, eſcorce, & le tout bien enveloppé dans voſtre linge, mettez-la cuire la fueille deſſous, de peur qu'à force de bouillir elle ne bruſle; ou que le linge ne s'attache au poiſonnier, faites en ſorte que voſtre court bouillon ne ſoit alteré d'aucune choſe, mais bien aſſaiſonné de tout ce qui eſt neceſſaire. Eſtant cuite tout à loiſir, ſervez-la avec perſil dans une ſerviette.

28. *Carpe*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

28. *Carpe farcie.*

Levez en la peau par deſſus le dos juſques au ventre, oſtez toutes les petites arreſtes, les tripes & laictances, & tirez de la teſte les ouyes & la langue, puis faites une farce avec peu de viande de carpe bien hachée, & aſſaiſonnée d'autant de beurre que de chair : peu de perſil, ſiboules, & un brin de fines herbes : liez le tout avec un œuf ; ou meſlez-y champignons, laictances, ou moules, capres, ſiboules, langues de carpes, & cus d'artichaux : mettez voſtre farce dans voſtre carpe tout du long, & laiſſez un creux ou vous mettrez ce que vous avez paſſé : aſſaiſonnez bien le tout, & la fermez, faitez-la cuire dans un baſſin, ou dans une caſtrolle, qui eſt une piece faite en façon de grande tourtiere, & comme une eſpece de léchefritte, ou dans un plat devant le feu avec un filet de verjus, & peu de bouillon, beurre, & ce que vous avez de reſte de vos champig-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nons, truffles, ou laictances, faites mitonner le tout enſemble tout à loiſir, & de peur qu'il ne s'attache, mettez quelques ſiboules deſſous avec peu de verjus, & quelques jaunes d'œufs, liez la ſauce, & ſervez.

La carpe farcie de cette ſorte ſe peut mettre en paſte fine ou fueilletée, & garnir de ce que vous aurez.

29. *Eſperlans.*

Prenez-les bien frais, les enfilez & les eſſuyez bien, lors que vous ſerez preſt à ſervir farinez-les & faites frire à l'huile ou au beurre, oſtez la verge, les ſaupoudrez de ſel menu, ſervez avec orange.

30. *Plies.*

Vous trouverez cét article & tous les ſuivans de la Table au diſcours des Entrées de poiſſon, qu'il euſt eſté inutile de repeter, & ſuperflu de cotter par articles & par pages, d'autant qu'ils paroiſtront à la premiere recherche. Cependant je vous donne advis que ce que ie vous marque vous obli-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

oblige ny à plus ny à moins dans la rencontre de vos honnestes despenses ou emplois, mais bien le fai-je seulement pour vous faire souvenir de ce qui se peut servir, sans oublier à vous dire, que vous pouvez choisir ce qui vous agréera, & y entre-mesler pastez ou tourtes à proportion de plats que vous aurez, en observant de servir pasté ou tourte apres six plats de service.

Table de l'Entre-mets de jours maigres hors le temps de Caresme.

Mousseron,	1
Champignons à la cresme,	2
Truffes	3
Oeufs filez,	4
Nulles,	5
Oeufs mignons,	6
Tourte de franchipane,	7
Omelette à la cresme,	8

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Baignets 9
Pets de putain 10
Paſte filée 11
Servelats d'anguille 12
Laictances de carpes frites 13
Laictances en ragouſt 14
Foyes de lottes 15
Gelée de poiſſon 16
Blanc manger 17
Gelée verte 18
Artichaux frits 19
Aſperges à ſauce blanche 20
Aſperges à la creſme 21
Celeris 22
Choux-fleurs 23
Iambon de poiſſon 24
Tortuës en ragouſt 25
Baignets de pommes 26
Baignets d'artichaux 27
Paſté d'amandes 28
Ramequins de toutes ſortes 29
Oeufs à la creſme 30

Me-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Methode d'accommoder l'Entremets des jours maigres, dont il eſt fait mention dans la Table qui precede immediatement.

1. *Mouſſeron.*

Prenez-le bien frais, oſtez-en le gravier, & le lavez avec de l'eau ou du vin blanc : puis le mettez dans un plat avec du beurre bien frais, bien aſſaiſonné de ſel, poivre blanc, chapelure de pain, & vous prendrez garde, qu'il ne bruſle : eſtant cuit, mettez-y un peu de muſcade, un jus d'orange ou citron, puis ſervez.

Autre façon.

Paſſez-le par la poeſle avec du beurre bien frais, perſil, un bouquet, poivre, ſel, & le laiſſez mitonner dans un plat, ou un pot, & lors que vous voudrez ſervir, mettez-y de la

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

cresme, ou vn jaune d'œuf, ou vn peu de chapelure de pain, peu de muscade, & servez.

Vous en pouvez garnir ce que vous voudrez, à proportion de la quantité que vous en aurez.

2. *Champignons à la cresme,*

Prenez-les bien frais, & les plus petits, car ils sont les meilleurs; pelez-les à sec, lavez-les avec de l'eau, & aussi tost tirez-les, & les faites égoutter: couppez-les plus gros, & ensemble avec les plus petits, fricassez-les avec du beurre frais, persil & siboules hachées bien menuës, sel, poivre, puis les faites mitonner dans vn petit pot, iusques à ce que vous soyez prest de servir: & alors vous y pouvez mettre de la cresme, laquelle ayant bouilly trois ou quatre tours, & la sauce estant liée vous les pouvez servir.

3. *Truf-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

3. *Truffles.*

Faites-les cuire au court bouillon: eſtant cuites, ſervez-les dans vne ſerviette ployée.

Autre façon.

Servez les de meſme ſorte que le mouſſeron, & y mettez peu de bouillon, creſme, & quelque jus, eſtant coupées fort deliées, & cuites, ſervez.

Autre façon.

Pelez-les & les coupez bien menuës & fort deliées, les paſſez enſuite par la poeſle, & les aſſaiſonnez de fort peu de ſel, parce qu'il faut qu'elles bouillent long-temps avec quelque bouillon que vous jugerez qu'il ſoit bon. Eſtant cuites dégraiſſez-les, & faites en ſorte que la ſauce ſoit vn peu liée par le moyen de quelque liaiſon, ou de la chapelure de pain, puis ſervez. *Autre façon.*

Sortãt du ſable lavez les avec du vin blanc, & les faites cuire avec du gros vin, force ſel & poivre: eſtant cuites ſervez-les avec vne ſerviette ployée.

4. *Oeufs*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

4. *Oeufs filez.*

Vous les trouverez aux Entremets des jours gras, avec la façon de les ſervir.

5. *Nulles.*

Prenez quatre ou cinq jaunes d'œufs, de la creſme bien fraiſche, quantité de ſucre, & un grain de ſel : battez bien le tout enſemble, & faites cuire ſur une aſſiete creuſe ou un plat, paſſez la paiſle de feu rouge par deſſus, l'arroſez d'eau de ſenteur, ſervez & ſucrez de ſucre muſqué.

6. *Oeufs mignons.*

Vous trouverez la façon de les faire & de les ſervir aux Entre mets des jours gras.

7. *Tourte de franchipane.*

Vous la trouverez aux Diſcours & à la Table de la patiſſerie des jours gras.

8. *Omelette à la creſme.*

Prenez quantité de jaunes d'œufs, peu de blancs, & peu de creſme, du ſel à proportion, battez le tout enſem-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſemble & un peu avant que de ſervir, faites voſtre omelette, & ſi vous voulez ſucrez-la, & ſervez.

9. *Baignets.*

Prenez quatre fromages à petits choux, j'entends fromage blanc & mol, ſix œufs, un demy litron de farine, & peu de ſel, battez le tout enſemble, & l'eſſayez, car les fromages ſont quelquefois trop mols, ou trop ſecs, &c.

10. *Pets de Putain.*

Faitez-les de meſme, à la reſerve qu'il y faut mettre un peu de farine davantage : tirez-les fort menus avec une queuê de cuilliere. Eſtant cuits, ſervez les ſucrez, & arroſez de fleurs d'orange.

11. *Paſte filée.*

Vous trouverez la façon de l'accommoder & ſervir aux jours gras.

12. *Servelats d'Anguille.*

Habillez voſtre Anguille, & la fendez par la moitié, tirez-en l'arreſte, battez bien la chair, & l'aſſaiſon-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſonnez, roulez-la & la liez. Eſtant lié, enveloppez-la dans vn petit linge, & la faites cuire dans vn pot avec du vin, ſel, poivre, cloux, oignon, fines herbes, & faites en ſorte que la ſauce ſe reduiſe à peu : Eſtant bien cuite, développez la, & coupez par tranches fort deliées, puis ſervez ſec, ou avec de la ſauce.

13. *Laictances de carpes frites.*

Nettoyez les bien, faites les blanchir dans l'eau & les eſſuyez. Lors que vous voudrez ſervir, farinez les & les faites frire. Eſtant frittes, ſervez avec ſel & orange.

14. *Laictances en ragouſt.*

Faites-les blanchir dans l'eau, & les mettez dans vn plat avec vn filet de vin blanc bien aſſaiſonnées de beurre, ſel, vn bouquet, poivre, quelque jus de champignons, peu de capres & anchois ; la ſauce eſtant liée, ſervez avec jus d'orange ou de citron, & muſcade.

15. *Foye*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

15 *Foye de lotte.*

Tirez le du poiſſon, & le mettez dans vn plat avec du beurre bien frais, peu de fines herbes, perſil haché bien menu, champignons auſſi menus, du meilleur de vos bouillons, capres hachées, & vn anchois. Eſtant bien cuit, & la ſauce liée, ſervez.

Autre façon.

Faites-le frire ſi vous voulez, & le ſervez avec ſel, jus d'orange ou de citron.

16. *Gelée de poiſſon.*

Prenez des écailles de carpes, demy douzaine de tanches, & trois chopines de vin blanc, faites bien cuire le tout enſemble avec peu de ſel & de canelle, & quatre cloux de girofle; paſſez le tout dans vne ſerviette, c'eſt à dire preſſez-le pour en faire ſortir le jus & y mettez vne livre de ſucre: prenés demi quarteron d'œufs, & en faites frire les blācs, tenez voſtre chauſſe preſte & bien nette, faites chauffer vo-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

voſtre gelée, & eſtant preſte à boûillir, jettez y le jus de cinq citrons & vos blancs d'œufs. Lors qu'elle commence à bouillir, jettez-la dans la chauſſe, & la repaſſez juſques à ce qu'elle ſoit bien claire; mettez-la au naturel ſur une aſſiete, ou dans un plat, & ſervez.

17. *Blanc manger.*

Faitez-le du reſte de voſtre gelée, & y mettez amendez pilées & une goutte de laict : puis le paſſez & tournez en blanc manger, & eſtant froid, ſervez.

18. *Gelée verte.*

Elle ſe fait de meſme : paſſez-la avec fort peu de jus de poirée, puis ſervez froide.

19. *Artichaux frits.*

Coupez les comme à la poivrade, coupez auſſi les pointes, & les faites blanchir dans de l'eau chaude : ce qu'eſtant fait, mettez-les ſeicher, & les farinez pour frire lors que vous en

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

en aurez beſoin. Servez-les garnis de perſil frit.

20. *Aſperge à la ſauce blanche.*

Prenez aſperges, les ratiſſez, & les coupez égales, faitez-les cuire avec de l'eau & du ſel, tirez les moins cuites que vous pourrez, c'eſt le meilleur, & les mettez égouter, puis faites une ſauce avec du beurre frais, un jaune d'œuf, ſel, muſcade, un petit filet de vinaigre: & le tout bien remué enſemble, & la ſauce liée, ſervez.

21. *Aſperges à la creſme.*

Coupez-les en trois, & les ayant fait blanchir, fricaſſez-les de meſme bien aſſaiſonnées. Eſtant cuittes, mettez-y voſtre creſme, & les faittes mitonner avec. Si la ſauce eſt trop claire, mettez-y jaunes d'œufs pour la lier, & ſervez.

22. *Celeris.*

Il ſe mange avec poivre & ſel, ou avec huile, poivre & ſel.

23. *Choux*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

23. *Choux fleurs.*

Habillez les & faites blanchir, les faites cuire avec beurre, eau, & sel, estans cuits mettez-les égoutter, & faites vne sauce de mesme qu'aux asperges puis servez.

24. *Iambon de poisson.*

Prenez la chair de plusieurs capres avec peu d'anguille, hachez bien le tout ensemble, l'assaisonnez de beurre, & l'assemblez en forme de jambon: Empliſſez-en vos peaux de capres, les recousez & envelopez avec vn linge fort gras: Faites les cuire dans vn pot avec moitié vin, & moitié eau, bien assaisonnées de sel, &c. faites bien consommer vostre sauce. Estant cuites, tirées les, & les développez toutes chaudes.

Vous les pouvez servir chaudes & froides, & en tout cas garnies comme vn jambon.

25. *Tortuës en ragouſt.*

On les peut manger en tout temps, l'on en fait quelque liaison; & on s'en

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

s'en ſert aux potages pour garnir, & à beaucoup d'autres choſes.

26. *Baignets de pommes.*

Vous trouverez cet article, & les quatre qui ſuivent aux diſcours des iours gras, & de la façon des œufs, avec recours à la Table.

Tables de ce qui ſe peut trouver dans les jardins, dont on ſe peut ayder au beſoin; & ſervir aux Entrées & Entremets des iours maigres, & autres iours de charnage ou de Careſme.

Chervis,	1
Bouillie de fleur de Bled,	2
Oubelon,	3
Laittues,	4
Citrouilles de toutes ſortes,	5
Panets,	6
Sercifis,	7
Carottes,	8

Bette-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Bette-raves 9
Toupinambours 10
Concombres de toutes ſortes 11
Navets 12
Pommes fricaſſées 13
Carottes rouges 14
Aſperges fricaſſées 15
Cicorée blanche 16
Cardes de poirée 17
Cardes d'Artichaux 18
Pois paſſez 19
Truſles d'Entrée 20

Methode pour appreſter le contenu en la Table precedente.

1. *Chervis.*

Faites les bouillir fort peu, puis les pelez & faites frire dans du beurre roux, eſtant frits, ſervez.

Au-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Autre façon.

Pour le charnage, faites une paſte aſſés liquide avec des œufs, peu de ſel, & peu de farine; pour la rendre plus delicate, meſlés y du fromage à petits choux trempez dedans vos chervis, faites les frire, & ſervez.

Autre façon.

Pour les frire en Careſme, detrempés voſtre farine avec peu de laict ou verjus, & peu de ſel: mouillés vos chervis dans cet appareil, & les faites frire dans du beurre affiné pour eſtre meilleurs. Si vous voulés garniſſés les de perſil frit, pour lequel frire, vous le jettés dans voſtre friture bien chaude, bien net & bien ſec, auſſi toſt ſortés le & le mettés devant le feu, en ſorte qu'il ſoit bien verd. Servés vos chervis, le perſil autour.

2. *Bouïllie de fleur de bled.*

Elle ſe fait de meſme que celle de fleur de riz, & veulent cuire autant l'une que l'autre. Pour les faire, delayés

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

layez les avec fort peu de laict & de ſel, mettez y hors le Careſme iaunes d'œufs, peu de beurre, & du ſucre: laiſſez la cuire à loiſir, en ſorte qu'il ſe faſſe vn gratin, ſervez & ſucrez.

3. *Oubelon.*

Nettoyez-le bien, & ne laiſſez que le verd, faites le boüillir vn boüillon dans de l'eau, puis l'égouttez & le mettez dans vn plat avec peu de beurre, vn filet de vinaigre, vn peu de voſtre meilleur boüillon, ſel & muſcade: faites le mitonner pour vous en ſervir à garnir, ou à autre choſe.

4. *Lettues.*

Pour en garnir toutes ſortes de potages, ſoit de poulets, de pigeons, de purée, d'herbes, ou de ſanté, faites les biẽ blanchir, & les lavez: mettez les mitonner dans vn pot avec du meilleur de vos boüillons. Aux iours gras aſſaiſonnez les de gras; aux iours maigres, mettez y du beurre, & lors qu'elles ſeront cuites, fendez les par la moitié, en garniſſez vos potages, & ſervez.

5. Ci-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

5. *Citrouille.*

Découpez la fort deliée, & la fricaſſez avec du beurre; eſtant bien coorée, faites les mitonner entre deux plats avec vn oignon ou vne ſiboule picquée de clou, ſel, poivre & verjus de grain, ſi vous en avez. Eſtant cuite, ſervez.

Autre façon.

Vous la pouvez mettre avec de la creſme.

Autre façon.

Coupez la par gros morceaux, & la faites bouillir dans vn pot avec de l'eau, eſtant bien cuite oſtez l'eau, paſſez voſtre citrouille & fricaſſez avec du beurre, & vn oygnon haché bien menu; aſſaiſonnez la d'vn filet de verjus, de muſcade, & ſervez.

Autre façon.

Eſtant paſſée comme deſſus, mettez-la avec du beurre bien frais, & le faites fondre avec citrouille, ſucre & amende, mettez voſtre appareil dans vne abbaiſſe de paſte fine, en façon de tourte,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

tourte, & la faite cuire. Eſtant cuite ſucrez la, & ſervez.

Beaucoup de perſonnes y veulent du poivre; mettez y fort peu de ſel, & la pouvez garnir d'eſcorce de citron confite coupée par tranches.

6. *Panets.*

Couppez en les filets, lavez les bien & les faites cuire, eſtans cuits pelez les & les couppez comme vous voudrez. Mettez les dans un plat avec beurre bien frais, ſel, & muſcade, & une goutte de bouillon, ou un filet de vinaigre ou de verjus, faites mitonner le tout enſemble, & le remuez bien. Ce faiſant vous trouverez voſtre ſauce liée, puis ſervez.

Autre façon.

Faites les cuire de meſme ſorte que les chervis cy-devant article 1. & les ſervés avec jus d'orange ou verjus, & un peu de ſel.

7. *Serſifis.*

Faites les cuire comme les panets.

Eſtant

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Eſtant cuits, faites la ſauce de meſme, & ſervez

Vous les pouvez ſervir frits.

8. *Carottes.*

Nettoyez les & faites cuire: eſtant cuittes pelés les, & les couppez par ruelles fort deliées, fricaſſez les avec du beurre frais, vn oygnon aché, ſel, poivre & vinaigre, puis ſervés.

9. *Betteraves.*

Eſtant bien nettes & bien cuites dans de l'eau, ou dans la braiſe, pelés les & coupés par ruelles, fricaſſez les avec vn oygnon aché, bien aſſaiſonnées d'vn filet de vinaigre, & de bon beurre frais, eſtant bien fricaſſées, ſervés.

Autre façon.

Eſtant cuites, coupés les de meſme ſorte, & mettés les avec de l'huile, vinaigre & ſel, puis ſervés.

10. *Taupinambours.*

Faites les cuire dans la braiſe: eſtant bien cuits, pelés les & coupés par ruelles; fricaſſés les avec beurre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

bien frais; un oygnon, ſel, poivre vinaigre. Eſtant bien fricaſſés, ſer vés avec un peu de muſcade.

11. *Concombres.*

Pelés les, & les coupés par ruelles fricaſſés les avec du beurre bien frais eſtant fricaſſés, mettés y un oygnon ſel & poivre, & les laiſſez bien miton ner ſur le rechaut, puis ſervez ave jaunes d'œufs, ſi vous voulez.

Autre façon.

Pour les confire, prenez les fort jeu nes & forts petits: faites les blanchi dans de l'eau fraiſche, & égouter; pui les mettez dans un pot avec du ſel poivre & vinaigre. Couvrés le bien, & n'y oubliés pas des cloux d girofle.

Autre façon.

Faites les confire d'autre façon, & pour cét effet, coupés les fort deliés puis les mettés avec oygnon, ſel poivre, & vinaigre: eſtant bien con fits égouttés les, & pour les ſervi mettés y de l'huile, & les ſervés en ſa lade.

12. Na

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

12. *Navets.*

Ratiſſés les, les faites blanchir, & les mettés cuire avec de l'eau, du beurre, & du ſel. Eſtant cuits, mettés les dans un plat avec du beurre bien frais: Vous y pouvés mettre de la moutarde, ſervés avec muſcade.

13. *Pommes fricaſſées.*

Pelés les, les coupés par ruelles, & les fricaſſés avec du beurre bien frais. Eſtant fricaſſées ſervés, faiſant un bouïllon avec un peu de muſcade.

Autre façon.

Couppez les par la moitié, oſtez les pepins & tout ce qui eſt autour, ſervez les ſous la peau, & les mettez dans un plat avec du beurre, du ſucre, de l'eau, & un peu de canelle, faites les cuire ainſi, eſtant cuittes ſervez les ſuccrées.

14. *Carottes rouges.*

Elles ſe preparent de meſme façon que les blanches.

15. *Aſperges fricaſſées.*

Rompez les par petits morceaux, puis les lavez bien, eſtant égouttées,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

fricaſſez les avec du beurre bien frais, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, & perſil aché; eſtant fricaſſées, mettez les mittonner ſur le rechaut avec vn oygnon picqué de clou & vne goutte de boüillon, puis ſervez avec muſcade.

Vous y pouvez auſſi mettre de la creſme ſi vous voulez.

16. *Chicorée blanche.*

Faites la bien blanchir dans l'eau, & la mettez égoutter, puis la liez, & la mettez cuire dans un pot avec de l'eau, du beurre & du ſel, eſtant bien cuitte, tirez la & la faites derechef égoutter, apres quoy vous la mettrez mittonner ſur le rechaut avec du beurre, ſel, muſcade, & un filet de vinaigre: lors que vous ſerez preſt de ſervir faites y une ſauce liée, & ſervez.

Autre façon.

Eſtant blãchie, preparez la en ſalade avec ſel, vinaigre, & ſucre, puis ſervez

17. *Cardes de poirée.*

Oſtez les filets, & les faites blan-

chir

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

chir dans l'eau fraiſche, puis les mettez cuire dans vn pot ou dans vne chaudiere avec de l'eau, du beurre, vne crouſte de pain, & du ſel. Eſtant bien cuites tirez les, & les laiſſez mittonner dans vn plat avec du beurre juſques à ce que vous en ayez affaire : & alors faites les chauffer & les appropriez ſur vne aſſiette, puis faites vne ſauce liée avec du beurre bien frais, vn filet de vinaigre, & de la muſcade, puis ſervez.

18. *Cardes d'artichaux.*

Choiſiſſez les plus blanches, en oſtez les filets, puis les faites blanchir: eſtant blanchies, mettez les cuire avec du ſel & de l'eau, vn morceau de beurre, & vne crouſte de pain : eſtant bien cuites, garniſſez voſtre plat, faites y vne ſauce blanche, & ſervez.

19. *Pois paſſez.*

Faites tremper vos pois, lavez les bien, les répliſſez. Eſtant cuits broyez les & les paſſez par vne poeſle: prenez de la purée la plus eſpaiſſe, & la faites mi-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

mitonner ſur le rechaut avec du beurre, du ſel, & un oygnon entier picqué de clou, puis ſervés.

Vous pouvez ſervir & fricaſſer des pois entiers avec beurre bien frais, ſel, oygnon aché, poivre & vinaigre. En Careſme garniſſés de harans.

20. *Truffles d'entrée.*

Nettoyés les bien, pelés les, & fricaſſés avec du beurre bien frais, un oygnon picqué de cloux, peu de perſil aché, & une goutte de bouïllon : faites les mitonner entre deux plats, & la ſauce eſtant un peu liée, ſervés.

Table pour la Patiſſerie de poiſſon, à manger chaud, contenant les paſtez & tourtes.

Paſté de ſaumon 1
Paſté de truitte 2
Paſté de becare 3

PA-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Paſté de carpe 4
Paſté d'eſturgeon 5
Paſté de barbuë 6
Paſté de turboſt 7
Paſté de truitte 8
Paſté de plies 9
Paſté d'anguilles 10
Paſté de moruë fraiſche 11
Paſté de carpe deſoſſée 12
Paſté à la Cardinale 13
Paſté de limandes 14
Paſté de genoſt 15
Paſté de ſolles 16
Paſté de ſolles moitié frittes 17
Paſté dreſſé de hachis d'anguille 18
Tourte de limandes 19
Tourte d'huiſtres 20
Tourte de foye de lottes 21
Tourte de laictances de carpes 22
Tourte de lottes 23
Tourte de carpes 24
Tourtes d'eſcreviſſes 25
Tourte de grenouilles 26
Tourte de tanches 27
Tourte de beurre 28

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Tourte d'eſpinars 29
Tourte de melon 30
Tourte de piſtaches 31
Tourte d'amendes 32
Tourte de citroüille 33
Tourte de poires 34
Tourte de creſme 35
Tourte de pommes 36
Tourte de franchipanne 37
Tourte de blancs d'œufs 38
Tourte de jaunes d'œufs 39
Tourte de maſſepin 40

Inſtruction pour appreſter la Patiſſerie de Poiſſon, cy-devant deduite par Table.

AVant que de paſſer outre à vous diſcourir des moyens de l'appreſter, d'autant qu'il y ſera parlé ſouvent de differentes ſortes de paſtez, j'ay jugé à propos de vous donner quelque petit enſeignement pour la dreſſer.

Pour

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pour cét effét, vous ſçaurez que la paſte fueilletée ſe fait prenant quatre livres de fleur, détrempée avec de l'eau & du ſel, fort douce neantmoins: eſtant un peu repoſée vous l'eſtendez avec la quantité de deux livres de beurre: joignés les enſemble, & laiſſez la troiſieſme partie de voſtre paſte vuide pour la ployer en trois, & voſtre beurre eſtant fermé, vous eſtendez encore voſtre paſte bien carrée pour la ployer en quatre. Cela fait; vous faites encore trois autres tours de meſme, apres quoy, vous la poſez en lieu frais pour vous en ſervir lors que vous en aurez affaire; puis vous eſtendez voſtre paſte à proportion du paſté ou de la tourte que vous voulez faire, & remarquez que cette paſte eſt plus mal aiſée à nourrir que pas une autre, afin que vous ne vous y trompiez pas.

La paſte fine ſe fait de quatre livres de fleur, & unelivre & demie quevous delayez bien fort, enſemble avec du ſel; apres quoy vous la laiſſez repoſer.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſer juſques à ce que vous en ayez affaire, & en faites paſtez ou tourtes.

La paſte d'eau chaude ſe fait de meſme hormis que vous faites chauffer l'eau & le beurre: eſtant faite laiſſez la repoſer plus que l'autre, & la maniez fort peu de peur qu'elle ne ſe bruſle: faites en paſté ou tourte.

La paſte biſe ſe fait de farine de ſeigle avec de l'eau & peu de beurre. Vous y pouvez mettre ſi vous voulés du ſel & du poivre: eſtant bien forte & repoſée faites en paſté de venaiſon.

Toutes ſortes de paſtés gras ou maigres qui ſe mangent chauds, s'aſſaiſonnent de meſme façon, ſuivant les ſortes de viandes. Vous y pouvés mettre meſme garniture de jardin, comme champignons, trufles, aſperges, jaunes d'œufs, cus d'artichaux, capres, cardes, piſtaches.

Aux paſtés de chair, outre les garnitures de jardin, vous y faites entrer riz de veau, roignons, creſtes, &c.

Les paſtés de viande garnis, & de vi-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

viande fort tendre, ne veulent eſtre au four que deux heures & demie. Ceux de poiſſon, gros ou petit, de meſme grandeur, autant.

Il y a de la difference au paſté de levraut, lequel quoy qu'il s'aſſaiſonne de meſme, ne veut eſtre au four que deux heures, ſoit qu'il ſoit en paſte feuïlletée ou autre. Il ſe ſert chaud & deſcouvert.

Les paſtez que vous voulez garder il faut qu'ils ſoient de plus haut gouſt que ceux que vous faites pour manger chauds. Si vous les faites porter loing, il faut que la paſte ſoit un peu biſe: & ſi elle eſt fine, il faut faire un panier exprés pour les porter.

Vous lardés vos paſtés maigres avec anguilles ou carpes bien aſſaiſonnées de poivre, ſel, vinaigre, clou battu, faites voſtre paſte fine ou autrement, & aſſaiſonnés voſtre paſté de clou, ſel, poivre, fines herbes, & une chalotte; eſtant fait, dorés le en charnage d'œuf, en Careſme d'œufs de bro-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

brochet delayés dans de l'eau, & le mettez au four, peu apres le percés.

Apres ce mot d'advis, qui n'eſt pas inutile, comme je croy, venons au detail des façons de paſtiſſeries qui ſe ſervent chauds aux jours gras ou maigres.

1. *Paſté de ſaumon.*

Voſtre poiſſon eſtant habillé, lardés le d'anguille ou carpe, aſſaiſonné de poivre, ſel, & clou battu, puis le mettés ſur la paſte, & par deſſus une fueille de laurier, & bon beurre frais ou lard battu, ſelon le jour que vous voulés vous en ſervir : arroſés le de lard avec un filet de vinaigre, & le fermés à la forme du poiſſon: eſtant cuit, ſervés le chaud ou froid.

2. *Paſté de truittes.*

Il ſe fait & aſſaiſonne de meſme.

3. *Paſté de Becare.*

Il ſe fait de meſme.

4. *Paſté de carpe.*

Il ſe fait de meſme.

5. *Paſté d'eſturgeons.*

Auſſi de meſme.

Paſté

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

6. *Pasté de barbuë.*

Habillez voſtre barbuë, & la cizelez par deſſus: Si vous voulez lardez la d'anguille biẽ aſſaiſonnée, puis dreſſez voſtre paſte à la grandeur de voſtre barbuë, & la mettez dedans bien aſſaiſonnée de ſel, poivre, clou, fines herbes, champignons, morilles, peu de perſil paſſé avec du beurre frais, mouſſerons, cus d'artichaux, ou aſperges rompuës, & bon beurre frais, le couvrez à jour; & ſi vous voulez enjolivez le de quelques façons: faites le cuire, eſtant cuit & bien nourry ſervez le avec une ſauce faite de verjus de grain & jaunes d'œufs.

7. *Pasté de turbosts.*

Il ſe fait de meſme façon.

8. *Pasté de truitte.*

De meſme.

9. *Pasté de plie.*

Auſſi de meſme.

10. *Pasté d'anguilles.*

Habillez les, coupez les par ruelles, & les aſſaiſonnez: dreſſez voſtre paſté,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

pasté, & l'empliſſez d'anguilles, de jaunes d'œufs durs, champignons, truſles, ſi vous en avez, cus d'artichaux, & bon beurre frais. Servez le deſcouvert avec une ſauce blanche compoſée de jaunes d'œufs delayez dans du verjus : de peur qu'il ne s'abatte, liez le avec du papier beurré, & un filet de vinaigre : eſtant cuit oſtez le papier.

11. *Paſté de moruë fraiſche.*

Faites le comme celuy de baruë, & ſervez chaud.

12. *Paſté de carpe deſoſſée.*

Farciſſez la de meſme façon que pour une entrée, & dreſſez voſtre paſté, mettez la dedans garnie de tout ce que vous voudrez : faites le cuire couvert ; ayant cuit deux heures, ſervez le deſcouvert avec une ſauce blanche.

Autre façon.

Coupez voſtre carpe par morceaux, & la mettez en paſte dreſſée & aſſaiſon-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ſonnée de ce que vous aurez : faites cuire voſtre paſté, & le ſervez deſcouvert avec une ſauce blanche.

13. *Paſté à la Cardinale.*

Prenez chair de carpe & d'anguille, & les achez bien avec du beurre, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & peu de champignons, puis dreſſez vos paſtez les plus petits que vous pourrez, empliſſez les, couvrez, dorez, & faites cuire, puis ſervez.

14. *Paſté de limandes.*

Eſtant habillées, cizelez les, & mettez dans voſtre abaiſſe, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou battu, champignons paſſez par la poëſle avec du beurre roux, beurre frais, & de tout ce que vous aurez, couvrez le, le faites cuire, & le bandez de papier beurré. Eſtant cuit ſervez avec une ſauce blanche, muſcade, une chalotte, jus & tranches de citron ou d'orange.

15. Pa-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

15. *pasté de grenoſt.*

Eſtant habillé, cizelez le, & le mettez dans voſtre abaiſſe aſſaiſonné de ſel, poivre, beurre frais, champignons, trufles, mouſſerons, morilles, perſil paſſé, & cus d'artichaux. Le paſté dreſſé, couvert & bandé de papier beurré, faites le cuire, eſtant cuit, ſervez le découvert avec vne fauce blanche, ou quelque autre liaiſon que vous aurez.

16. *Paſté de ſolles.*

Il ſe fait de meſme que celuy de barbue, d'autant qu'il eſt d'vne meſme eſpece de chair. Il ſe mange chaud.

17. *Paſté de ſolles frittes*

Paſſez les à moitié par la poeſle avec du beurre, levez l'arreſte, & les farciſſez de tout ce que vous voudrez, comme champignons, capres, trufles, mouſſerons, cus d'artichaux, beurre frais, le tout paſſé par la poeſle avec perſil & ſiboulles hachées bien menues : mettez les en paſte dreſſée, ou dans vne abaiſſe fueilletée, que vous

vous mettez dans une tourtiere, & par dessus le reste de vostre farce en guise de garniture, avec jaunes d'œufs & beurre bien frais. Couvrez vostre pasté, & le percez quelque temps apres qu'il sera au four. Estant cuit servez le avec telle sauce que vous voudrez.

18. *Pasté dressé de achis d'anguille.*

Il se fait de mesme que celuy de carpe, à la reserve que la chair d'anguille estant plus grasse que celle de carpe, il ne la faut delayer avec beurre comme celle de carpe; seulement meslez les ensemble & les assaisonnez bien de sel, poivre, & peu de fines herbes, puis en faites un lict: Et dessus celuy cy vous mettez champignons, morilles, truffes, & peu de persil aché passé dans la poesle avec du beurre, & au dessus de tout cela le reste de vostre achis, puis fermez vostre pasté & le faites cuire, estant cuit servez le avec une sauce blanche.

19. *Tourte de limandes.*

Elle se fait de mesme que le pasté de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de limandes, dont vous avez l'inſtruction cy-devant article 14.

20. *Tourte d'huiſtres fraiſches.*

Vos huiſtres eſtant nettoyées & blanchies dans l'eau chaude, paſſez les par la poëſle avec beurre bien frais, perſil, & ſiboules achées, & champignons, le tout bien aſſaiſonné : mettez le tout dans une abaiſſe de telle paſte que vous voudrez, & garniſſez de jaunes d'œufs durs, cus d'artichaux, morilles, aſperges rompuës, le tout bien paſſé, couvrez voſtre tourte & la faites cuire. Eſtant cuite ſervez avec bonne ſauce, que vous ferez paſſant par la poëſle avec du beurre, deux ou trois ſiboules entieres, ſel, poivre, un filet de verjus ou de vinaigre, puis eſtant rouſſe meſlez y deux jaunes d'œufs bien delayez avec verjus, oſtez la ſiboule, & mettez voſtre ſauce boüillante dans voſtre tourte avec un peu de muſcade, puis la remuez tant ſoit peu, & ſervez deſcouverte.

21. *Tour-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

21. *Tourte de foye de lottes.*

Eſtant fort peu blanchi dans l'eau chaude, bien net & eſſuyé mettez le dans vos abaiſſe, puis paſſés mouſſerons, morilles, trufles, aſperges rompues, peu de perſil aché, cus d'artichaux, cardons ou cardes cuites, & jaunes d'œufs, le tout bien aſſaiſonné, & à telle proportion que voſtre tourte ne puiſſe changer ſon nom, & que la garniture n'excede le principal, faites la cuire, eſtant cuite ſervez.

22. *Tourte de laictances de carpes.*

Elle ſe fait de meſme que celle de lottes cy-deſſous article ſuivant, avec telle garniture que vous aurez.

23. *Tourte de lottes.*

Faites la bien blanchir avec de l'eau aſſez chaude pour en oſter le limon, juſques à ce qu'elle ſoit blanche, puis coupez la par ruelles juſqu'à moitié la teſte, mettez la dans une abaiſſe avec ſel, poivre, clou batu, capres, champignons, jaunes d'œufs

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

d'œufs durs, cus d'artichaux, perſil, ſiboules bien achées, & par deſſus beurre bien frais, fermez la d'une abaiſſe de paſte fueilletée ſi vous en avez. Eſtant cuite, ſervez la découverte avec une ſauce blanche, garnie de ſon deſſus coupé en quatre.

24. *Tourte de carpes.*

Elle ſe fait & aſſaiſonne de meſme que celle de lotte, cy-devant article immediatement precedent, hormis qu'il ne faut l'eſchauder, mais bien l'eſcailler.

25. *Tourte d'eſcreviſſes.*

Faites les cuire avec ſel, poivre & fort peu de vinaigre, oſtez leur les pieds & le derriere, puis les habillez & les paſſez par la poëſle avec beurre bien frais, champignons & tout ce que vous avez à y mettre, ſans oublier du perſil aché: aſſaiſonnez bien le tout & le mettez en telle paſte que vous voudrez, fine ou fueilletée: Eſtant cuite, ſervez la avec une rouge,

que

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

que vous ferez si vous pillez des ossemens d'escrevisses : & apres les avoir passez dans un linge meslés les avec quelques bouillons, quelques jaunes d'œufs, un filet de verjus & peu de muscade ; mettés cette sauce dans vostre tourte sortant du four & preste à servir, puis la servés decouverte.

26. *Tourte de grenoüilles.*

Coupés en les grosses cuisses, & les passés par la poesle avec bon beurre bien frais, champignons, persil, artichaux cuits coupés, & capres, le tout bien assaisonné mettez le dans une abaisse fine ou fueilletée & le faites cuire. Estant cuit servés descouvert avec une sauce blanche.

27. *Tourte de tanches.*

Eschaudés les & les faites devenir blanches, puis les habillés & coupés par ruelles, mettés les dans vostre abaisse de tourte ou de pasté, dresses les

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

les & garniſſez de tout ce que vous aurés, comme beurre bien frais, capres & perſil aché, faites les cuire. Eſtant cuites, ſervés avec ſauce blanche, & peu de muſcade.

28. *Tourte de beurre.*

Faites fondre un morceau de beurre, eſtant fondu, mettés y du ſucre & des amendes pillées, avec un peu de creſme ou de laict delayé avec de la farine cuite, puis foncés une abaiſſe de paſte fine ou fueillettée, mettés y voſtre appareil, la bordés, la faites cuire, & la ſervés ſucrée, & avec de l'eau de ſenteur, ſi vous en avez.

29. *Tourte d'eſpinars.*

Prenez des fueilles d'eſpinars, nettoyez les & faites blanchir. Eſtant blanchies, faites les égouter, & les achez bien menues : eſtans achées delayez les avec du beurre fondu, du ſel, du ſucre, & le poids d'un macaron d'amendes pillées, puis mettez le tout dans voſtre abaiſſe, & la faites cuire:

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

cuire : eſtant cuite, ſervez la ſucrée, & ſi vous voulez garnie au tour du plat d'écorce de citron confite.

30. *Tourte de Melon.*

Rapez voſtre melon, & le pillez dans un mortier : faites fondre du beurre & le mettez avec du ſucre, un brin de poivre, ſel, & un macaron, meſlez le tout enſemble, en garniſſez voſtre abaiſſe, faites la cuire, & ſervez ſucrée.

31. *Tourtes de piſtaches.*

Vos piſtaches eſtant mondées, faites les battre, & de peur qu'elles ne s'huilent arroſez les avec eau de fleurs d'orange ou autres de ſenteur : faites fondre autant de beurre que de piſtaches, & prenez autant de ſucre, peu de ſel & de mie de pain blanc paſſé, ou une goute de laict : puis le tout eſtant bien delayé enſemble mettez le dans une abaiſſe de paſte bien fine, la tourte & l'abbaiſſe fort deliée : faites la cuire, ſucrez la, & la ſervez chaude, & l'arroſés de telle

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

telle eau de ſenteur que vous voudrez.

32. *Tourte d'amandes.*

Elle ſe fait de meſme ſorte, hormis que pour l'arroſer vous y mettez du laict au lieu d'eau de ſenteurs.

33. *Tourte de citroüille.*

Faites le boüillir avec de bon laict, la paſſez dans une paſſoire fort eſpaiſſe, puis la meſlez avec ſucre, beurre, peu de ſel, & ſi vous voulez un peu d'amandes pillées, que le tout ſoit fort delié: mettez le dans voſtre abbaiſſe, & la faites cuire, eſtant cuite, arroſez la de ſucre, & ſervez.

34. *Tourte de poires.*

Pelez vos poires, & les coupez fort deliées, faites les cuire avec eau & ſucre. Eſtant bien cuites, mettez y peu de beurre bien frais, battez le tout enſemble, & le mettez dans voſtre abaiſſe fort deliée, bandez la ſi vous voulez, & la faites cuire: eſtant cuite arroſez la d'eau de fleurs, la ſucrez & ſervez.

35. *Tourte de creſme.*

Prenez de la creſme bien fraiſche, & la

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& la delayez avec un peu d'amandes battuës, du ſucre, & un peu de boüillie faite avec du laict, & bien cuite; faites boüillir le tout enſemble un boüillon, & lors que tout cét appareil ſera froid, mettez le dans voſtre abaiſſe, faites la cuire. Eſtant cuite, ſucrez la bien, & ſi vous voulez la muſquez, & ſervez.

36. *Tourte de pommes.*

Elle ſe fait & ſe ſert de meſme ſorte que que celle de poire art. 34.

37. *Tourte de franchipanne.*

Prenez de la plus belle fleur que vous pourrez trouver, & la détrempez avec des blancs d'œufs; au meſme inſtant prenez la douzieſme partie de vôtre paſte, & l'eſtendez juſques à ce que vous voyez le jour au travers, beurrez voſtre aſſiette ou tourtiere, eſtendez cette premiere abaiſſe, la foncez, puis la beurrez par deſſus, & en faites de meſme juſques au nombre de ſix: puis mettez telle creſme que vous voudrez, & faites le deſſus de meſme que le deſſous, juſques au

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nombre de ſix abbaiſſes ; faites cuire voſtre tourte à loiſir , eſtant cuite arroſez la d'eau de fleurs, ſucrez la bien, & ſervez.

Prenez garde à mettre voſtre paſte en œuvre ſi toſt qu'elle eſt faite, parce qu'elle ſe ſeiche plutoſt que vous ne penſez, & eſtant ſeiche , elle eſt hors de ſervice , d'autant qu'il faut que vos abaiſſes ſoient deliées comme toille d'arrignée, c'eſt pourquoy pour bien faire choiſiſſez un lieu frais.

38. *Tourte de blancs d'œufs.*

Apres qu'ils ſont bien battus, aſſaiſonnez les de ſel & de ſucre , faites fondre du beurre frais avec du laict, meſlez le tout enſemble, puis mettez voſtre appareil dans voſtre abaiſſe de paſte fine , faites la cuire, eſtant cuite ſervez la chaude & ſucrée.

39. *Tourte de jaunes d'œufs.*

Delayez cinq jaunes d'œufs avec du beurre, ſucre, deux macarons, peu de ſel & laict, en formez voſtre tourte, & la faites cuire, eſtant cuite ſervez la ſucrée, avec écorce de citrõ fort deliée par deſſus.

40. *Tour-*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

40. *Tourte de massepin.*

Pour la faire remplie, glacée & large comme une assiette, prenez une demie livre d'amende & un quateron de sucre : battez vos amendes & y mettez du sucre ; estendez vostre paste, la dressez assez bas & la faites cuire sur une assiette creuse à petit feu, faites une cresme de laict dont vous trouverez la façon cy-apres, empliſſez en cette paste environ l'épaisseur d'un demy doigt, la faites cuire, & passez la paisle du feu par dessus : mettez cerises ou fraises, framboises ou grozeilles, ou verjus ou abricots confits par dessus peu plus de la moitié. Estant pleine remettez la au four, & faites une glace avec la moitié d'un blanc d'œuf & six fois autant de sucre, bien battus ensemble. Estant preste à servir jettez la par dessus vostre tourte, & luy donnez le feu vif & peu, puis servez sur l'assiette.

Pour faire la cresme dont est fait mention cy-dessus, delayez fort peu

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de farine avec une chopine de laict, faites la bien cuire, & fort claire : mettez y en ſuite peu de beurte, quatre iaunes d'œufs & deux blancs bien battus, tournez bien le tout ſur le feu, & y meſlez fort peu de ſel & de ſucre environ la moitié d'autant que vous aurez de creſme, pour la faire verte mettez y des piſtaches battuës ou de la rapelure d'écorce de citron confite.

Vous pouvez ſervir voſtre tourte glacée ſans confitures, & au fruict comme à l'entre-mets.

Table de pluſieurs ſortes de racines, herbes & autres choſes propres à confire, pour garder dans le meſnage de maiſon ou de cabaret.

Beurre fondu. 1
Artichaux. 2
Ar-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Comcombres, 3
Pourpier. 4
Laittuës, 5
Trufles, 6
Bette-raves, 7
Aſperges, 8
Pois verts, 9
Chicorée, 10
Champignons, 11
Choux, 12
Solles 13
Huiſtres, 14
Creſtes ſallées 15

Maniere de comfire toutes ces ſortes, pour les rendre de garde.

1. *Beurre fondu.*

Quand il eſt à bon prix vous en pouvez achepter quantité, & le faire fondre pour vous en ſervir au beſoin.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pour ce faire mettez le dans une poesle, le faites fondre à loisir, jusques à ce que la cresme aille au fonds, & qu'il devienne clair au dessus: empottez le, & estant froid gardez le pour vous en servir.

2. *Artichaux.*

Coupez leur le foing & ce qui est trop dur tout autour (cela s'appelle artichaux en cus) mettez les tremper dans de l'eau fraische pour blanchir, les faites égouter & les essuyez: apres quoy vous les mettrez dans un pot avec sel, poivre, vinaigre, beurre fondu, clou, & quelque fueille de laurier: couvrez les bien & les gardez jusques à ce que vous en ayez affaire, & alors faites les dessaller dans de l'eau tiede, faites les cuire estant dessallez avec du beurre, ou quelque morceau de lard ou de graisse. Estant cuits servez les avec une sauce blanche ou garnie.

3. *Concombres.*

Prenez les fort petits, faites les blan-

blanchir dans l'eau fraiſche, & les picquez de clou, puis les mettez dans un pot avec ſel, poivre, vinaigre, & fueilles de laurier; couvrez les ſi bien qu'il n'y entre point d'air, & les ſervés en ſalade.

4. *Pourpier.*

Il ſe fait de meſme que le concombre, & vous les pouvés ſervir enſemble.

5. *Laictuës.*

Choiſiſſés les plus pommées, en oſtés les grandes fueilles, faites les blanchir dans de l'eau fraiſche, & égouter. Eſtant eſgoutées, picqués les de clou, & les aſſaiſonnés de ſel, poivre, vinaigre, & fueilles de laurier, couvrés les bien, & lors que vous les voudrés ſervir faites les déſaller, puis apres cuire, & vous en ſervés en garniture ou en ſalade.

6. *Truſles.*

Faites les boüillir avec de bon gros vin, ſel, poivre & clou, puis les tirés

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& les empottés avec sel, poivre, vinaigre, clous, & quelques fueilles de laurier, & les couvrés bien: Lors que vous voudrés vous en servir faites les dessaller & cuire avec du vin, & les servez dans une serviette ployée.

7. *Bette-raves.*

Lavez les bien nettes, & les faites cuire: estant bien cuites, pelez les, & les mettez dans un pot avec sel, poivre, & vinaigre, pour vous en servir quand vous voudrez.

8. *Asperges.*

Pour les garder, mettez les dans un pot avec du beurre fondu, vinaigre, sel, poivre & cloux; couvrez les bien, & pour vous en servir faites les dessaller: estant dessallées, faites les cuire dans de l'eau chaude: estant cuites, servez les avec une sauce blanche, ou pour garnir potages, ou en salade, ou en patisserie.

9. *Pois verts.*

Prenez les sortant de la cosse, passez les avec du beurre, & les assaisonnez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nez comme si vous les vouliez manger à l'heure mesme, mais ne les fricassez pas tant : mettez les en suitte dans un pot de terre, les assaisonnez derechef, & les couvrez bien : mettez les dans un lieu frais, & lors que vous voudrez vous vous en servir, faites les dessaller, & les passer par la poesle comme auparavant.

10. *Chicorée.*

Faites la blanchir liée, dans du sable: lors que vous croyez qu'elle se puisse garder, nettoyez la bien & la mettez dans un pot avec sel, poivre, peu de vinaigre & romarin. Lors que vous en aurez affaire, faites la dessaller pour servir en salade, ou pour la faire cuire pour garnir, ou pour farcir.

11. *Champignons.*

Choisissez les plus fermes & les plus rouges qui se trouvent, fricassez les entiers avec du beurre, comme pour manger presentement. Estant fricassez & bien assaisonnez, mettez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

les dans un pot avec plus d'assaisonnement, du beurre, & un filet de vinaigre, jusques à ce qu'ils trempent, couvrez-les en sorte qu'il n'y ait point d'air : pour vous en servir faites les tremper dans plusieurs eaux tiedes, puis apres les fricasez comme s'ils sortoient de terre.

Autre façon.

Prenez-les plus grands & les plus larges, les faites blanchir dans leur eau entre deux plats, & égoutter. Apres cela marinez les avec vinaigre, sel, poivre, & écorce de citron ou d'orange. Estant marinez quelques temps, sortez les, & les faites frire avec du beurre affiné & peu de farine. Estans frits, mettez les dans une autre marinade, si vous les voulez garder longtemps.

Vous les pouvez faire servir à garnir, ou en baignets, ou farcis.

12. *Choux.*

Prenez les plus pommez & les incisez en quatre du costé de la queüe, puis

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

puis les faites blanchir dans l'eau fraiſche & eſſuyer: mettez les dans un ſalloir ou dans un pot avec du ſel, poivre, vinaigre, & fueilles de laurier, ou un peu de romarin. Vous les pouvez picquer de clou, & lors que vous voudrez vous en ſervir, faites les deſſaller dans de l'eau tiede, pour les mettre au potage, & non en ſalade. Eſtant cuits ſervez.

13. *Solles.*

Prenez les bien fraiſches, & les faites nettoyer: Si elles ſont groſſes, vous les cizelez par deſſus, & les farinez apres les avoir eſſuyées. Apres quoy faites les frire à moitié avec du beurre ou de l'huile, & les mettez proprement dans un pot, avec ſel, poivre, clou battu, écorce d'orange ou de citron, & vinaigre: couvrez les bien, & pour vour en ſervir, ſortez les du pot, & les faites trẽper dãs de l'eau. Eſtant deſſallées, faites les frire avec du beurre, ou de l'huile pour ceux

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

qui l'ayment : N'oubliez pas de les bien fariner, & ſervez les avec oranges ou citron, ou ſi vous voulez, apres les avoir paſſées par la poëſle, ouvrez l'arreſte, & les mettez en ragouſt; pour quoy faire mettez dedans des capres, anchois, champignons, trouſles, & tout ce que vous pourrez avoir, puis les faites mitonner, & ſervez avec d'orange.

14. *Huiſtres.*

Sortez les de la coquille & les faites blanchir, ou comme elles ſont ſortant du panier, mettez les dans un pot, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, clou battu, & quelque feuille de laurier : couvrez-les bien, ou ſi vous voulez vous les pouvez enfoncer dans un baril. Lors que vous voudrez vous en ſervir faites les deſſaller dedans l'eau tiede. Eſtant deſſalées, vous en pouvez garnir, ou faire des baignets ou fricaſſer.

15. *Creſtes ſallées.*

Il leur faut bien oſter le ſang, & les metter dans un pot avec ſel fondu, poivre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

poivre, clou, un filet de vinaigre, & quelque fueille de laurier : couvrez les bien, & les mettez en un lieu qui ne soit ny froid ny chaud. Lors que vous voudrez vous en servir, prenez en ce qu'il vous en faut, les mettez dessaller dans de l'eau tiede, & les changez fort souvent. Estant bien dessallées faites boüillir de l'eau & les eschaudez : estant bien nettes faites les cuire avec du boüillon ou de l'eau ; estant presque cuites mettez y un bouquet de de beure ou du lard, & une tranche de citron : Estant bien cuittes, servez vous en pour garnir tout ce que vous voudrez.

Autre Table de choses à saller & garder, particulierement pour un Pastissier

Cardes d'artichaux, 1
Palets de bœuf, 2

Lan-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Langues de mouton 3
Poulets marinez 4
Roignons de belier 5
Pigeonneaux 6
Beurre salé 7

Methode.

1. *Cardes d'artichaux.*

Choisissez les pieds les plus blancs, coupez les de longueur de demy pied, leur ostez bien les filets, les mettez tremper dans de l'eau fraische & les changez deux ou trois fois: faites les blanchir & égoutter, essuyez les, les mettez dans un pot & les sallez: estant sallez faites fondre & affiner une livre de beurre, & la jettez par dessus, pour les serrer, & vous en servir au besoin.

2. *Palets de bœuf.*

Sallez les sortans de la teste, & les ser-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ferrez jusques à ce que vous en ayez affaire : alors faites les dessaller, estant dessallez faites les cuire, & ostez la peau de dessus & les barbillons, puis les découpez par morceaux ou par tranches, les mettez en ragoust, ou en garnissez tout ce que vous aurez besoin, mesme de la patisserie, à quoy ils vous peuvent beaucoup servir.

3. *Langues de mouton.*

Estant tirées de la teste sallez les, lors que vous en aurez affaire, estant dessallées faites les cuire. Estant cuites, habillez les proprement, les fendez & les mettez sur le gril avec mie de pain & sel. Estant rosties, faites une sauce avec verjus, un filet de vinaigre, persil haché, chapeleure de pain, peu de bouillon du pot, & les faites mittonner, puis servez.

4. *Poulets marinez.*

Estant habillez, fendez les par la moi-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

moitié, & les essuyez bien : farinez les, & le faites frire à moitié, puis les mettez dans un pot avec sel, poivre, vinaigre, & fines herbes : couvrez les jusques à ce que vous en ayez affaire, & alors faites les dessaller avec de l'eau fraiche ou tiede, qui sera bien la meilleure. Estant dessallez, essuyez les & farinez, puis les faites frire. Estant frits servez : & si vous voulez qu'ils paroissent, faites y une liaison avec des œufs & farine, les faites frire, & les mettez en sauce avec un jus d'orange.

5. *Roignons de belier.*

Ostez leur la premiere robbe, & les découpez par dessus pour leur faire prendre sel, les mettez dans un pot, & en lieu frais. Pour vous en servir, faites les dessaller & cuire, puis vous en servez à tout ce que vous voudrez.

6. *Pigeonneaux.*

Apres les avoir bien applatis, essuyez les, les farinez & faites frire, puis

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

puis les mettez dans un pot avec vinaigre, poivre, clou, & fines herbes. Lors que vous voudrez vous en servir faites les dessaller, & les mettez en ragoust ou en potage, ou en paste, ou pour les servir marinez.

7. *Beure sallé.*

Lavez le bien en eau fraische & l'esgoutez, puis le mettez dans une terrine, & le pestrissez avec sel blanc, clou de girofle, quelque feüilles de laurier, & anis pillé, si vous voulez. Apres quoy mettez le dans un pot & le couvrez bien avec papier ou parchemin, apres avoir osté l'eau qui en sort; mettez le à la cave & vous en servez.

Me

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Methode instructive pour faire en Careſme les bouillons de Poiſſon, de purée aux herbes, & d'amandes.

Bouillon de Poiſſon.

Faites voſtre bouillon moitié eau, moitié purée; prenez des oſſemens de carpe, ou d'autre poiſſon, avec un oygnon picqué de clou, un bouquet, & du ſel : faites bien cuire le tout enſemble avec mie de pain & du beurre, puis le paſſez, & vous en ſervez pour tel boüillon que vous voudrez, excepté les herbes, la purée, & beaucoup de potages qui ſont ſans poiſſon.

Vous pouvez vous en ſervir au potage d'eſcreviſſes, le faiſant boüillir un bouillon avec les coquilles de vos eſcreviſſes pilées & paſſées par un linge, par le moyẽ dequoy voſtre bouillon deviendra rouge, apres quoy vous paſſerez le tout, l'aſſaiſonne-

Pu-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

rez, le dreſſerez, & ferez mitonner.

Purée.

Pour faire purée claire, & qui ſoit bonne, faites tremper vos pois du jour au lendemain apres les avoir bien eſpluchez, puis les mettez cuire avec de l'eau de riviere ou de fontaine, eſtant tiede. Eſtans preſque cuits tirez voſtre purée, & vous en ſervez à tout ce que voudrez.

Bouillon aux herbes.

Vous le trouverez dans les potages des jours maigres, & comme il eſt commun, il n'eſt pas beſoin de le repeter.

Bouillon d'amandes.

Pelez bien vos amendes dans de l'eau bien chaude, & les pilez dans un mortier : à meſure que vous les pilez arroſez les d'eau fraiſche. Eſtant bien pillées mettez les avec du bouillon de poiſſon & mie de pain, puis faites bouillir le tout avec ſel, beurre, un oygnon picqué, & une eſcorce de citron, dont la peau de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de deſſus ſoit oſtée. Eſtant cuit paſſez le par une eſtamine, & le mettez dans un pot juſques à ce que vous en ayez affaire.

Pour faire voſtre boüillon d'amendes au laict, pelez bien vos amendes, battez les, & en les battant de fois à autre arroſez les avec du laict. Eſtant bien pilées, mettez les avec du laict bien frais, de la mie de pain, du ſel, peu de clou & de canelle; faites boüillir le tout un boüillon, & le paſſez apres par l'eſtamine: quand vous ſerez preſt à ſervir mettez-le boüillir avec du ſucre, & ſervez.

Tous les potages de Careſme ſe font & aſſaiſonnent comme ceux des jours maigres, horſmis que vous n'y mettez point d'œufs: mais aux uns vous y meſlés de la purée, aux autres que vous voulez ſervir blancs ou marbrez, vous mettez du boüillon d'amendes: faites les mitonner comme les autres, & les garniſſez de meſme. En ſuite de la Table il ſera dit auſquels

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

auſquels il faut mettre bouillon d'amendes, & auſquels de la purée.

Table des Potages de Careſme.

Potage d'eſcreviſſes	1
Potage d'achis de carpes	2
Potageaux herbes	3
Potage de tanches farcies aux navets.	4
Potage à la Reyne	5
Potage à la Princeſſe	6
Potage de tortuës	7
Potage de Champignons	8
Potage de ſolles	9
Potage d'eſperlans	10
Potage d'aſperges	11
Potage d'attereaux	12
Potage de laittues	13
Potage de choux au laict	14
Potage de choux à la purée	15
Potage de citroüille	16
Potage de citroüille au laict	17
Potage de navets au bouillon blanc	18

Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Potage de navets frits 19
Potage de purée 20
Potage sans beurre 21
Potage de profiteolles 22
Potage à l'oygnon 23
Potage de moules 24
Potage de grenoüilles 25
Potage de grenoſts 26
Potage de saumon à la sauce douce 27
Potage de son. 28
Potage de grenoüilles aux amendes 29
Potage d'oubelon 30
Potage de panets 31
Potage de poireaux au laict 32
Potage d'asperges rompues 33
Potage de choux fleurs 34
Potage de fidele 35
Potage de riz 36
Potage de tailladin 37
Potage de macreuse en ragoust 38
Potage de macreuse aux navets 39
Potage de poireaux à la purée 40
Potage de limandes 41
Potage de rouget 42
Potage de lentilles 43

Dis-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Discours des Potages de Caresme.

1. *Potage d'escrevisses.*

Servez le avec de la purée.

2. *Potage d'achis de carpes.*

Avec purée & amandes.

3. *Potage aux herbes.*

Avec fort peu de purée.

4. *Potage de tanches farcies aux navets.*

Avec fleur fritte, & peu de purée.

5. *Potage à la Reine.*

Avec du bouillon de carpe ou d'autre poisson, meslé de purée & d'amendes.

6. *Potage à la Princesse.*

Il se fait de purée, que vous faites cuire avec des ossemens de carpe.

7. *Potage de tortues.*

Avec peu de purée.

8. *Potage de champignons.*

Avec purée.

Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

9. *Potage de ſolles.*

Avec purée.

10. *Potage d'eſperlans.*

Bon bouillon meſlé d'amendes.

11. *Potage d'aſperges.*

Purée & herbes.

12. *Potage d'attereaux.*

Tirez le du meilleur bouillon.

13. *Potage de laitues.*

Avec purée.

14. *Potage de choux au laict.*

Peu de purée & force beurre.

14. *Potage de choux au pain frit.*

Peu de purée.

15. *Potage de choux à la purée.*

Mettez dans voſtre purée un oygnon picqué de clou, poivre & ſel, eſtant cuite ſervez la bien garnie de vos choux, & quelque morceau de pain frit, que vous aurez fait cuire avec.

16. *Potage de citrouille.*

Faites bien cuire voſtre citrouille, en ſorte qu'elle ſoit plus liée qu'à l'ordinaire, puis fricaſſez une ſiboule

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

le avec de beurre, & la mettez dedans avec du sel, puis servez poivrée.

17. *Potage de citroüille au laict.*

Estant bien cuite passez la par une passoire, & n'y laissez tant de bouillon à cause du laict qu'il y faut mettre. Estant bien assaisonnée avec laict & peu de beurre faittes mittonner vostre pain, & servez poivrée si vous voulez.

18. *Potage de navets au bouillon blanc.*

Ratissez vos navets & les mettez dans un pot avec de l'eau : estant bien cuits assaisonnez les de sel & d'un bouquet. Lors que vous voudrez dresser ostez les de dessus le feu, y mettez du beurre bien frais, & le remuez hors du feu sans plus l'y remettre : puis servez avec peu de bouillon d'amendes par dessus.

91. *Potage de navets frits.*

Ratissez les & les coupez en deux, ou autrement, faites les blanchir, & les farinez. Estant essuyez faites les frire, & les mettez cuire avec de l'eau,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

peu de poivre & un oygnon picqué de clou: lors que vous voudrez dreſſer ſi voſtre bouillon n'eſt lié, vous y pouvez mettre peu de farine fritte avec un filet de vinaigre, puis ſervez.

20. *Potage de purée.*

Prenez la plus claire & la mettez dans un pot, puis paſſez de l'ozeille, du cerfueil, & peu de perſil, avec du beurre, mettez le tout dans un pot, faites le bien cuire, & l'aſſaiſonnez bien, faites mitonner voſtre potage, & le ſervez de racines de perſil cuites avec.

21. *Potage ſans beurre.*

Il ſe fait à force d'herbes bien aſſaiſonnées, & cuites avec une crouſte de pain, faites mitonner, & ſervez.

22. *Potage de profiteolles.*

Tirez le de pluſieurs boüillons, puis ouvrez des pains au nombre de ſix, que vous aurez fait faire exprés: faites un trou par deſſus, & en oſtez la mie; paſſez les avec du beurre, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& les empliſſez de laittances de carpes, champignons, aſperges rompues, & remarquez qu'il faut qu'ils ſoient cuits avant que de les emplir. Eſtant pleins mettez les mitonner tout à loiſir ſur voſtre potage, que vous garnirez de laittances, champignons, aſperges rompues, & ſervez.

23. *Potage à l'oygnon.*

Il ſe fait de meſme ſorte qu'hors le Careſme. Voyez aux potages maigres.

24. *Potage de moules.*

Il ſe fait auſſi de meſme ſorte; hors le Careſme vous y pouvés mettre des œufs, & y pouvez mettre boüillon d'amandes, ou de quelque ragouſt. Servez le garny de moules.

25. *Potage de grenoüille.*

Rompez les os, & les noüez, puis les faites blanchir & égoutter: mettez les dans un plat juſques à ce que vous ayez fait un boüillon de purée:

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Passez y peu de persil haché avec du beurre ; ayant boüilly, mettez les dans vostre bouillon, & aussi-tost les tirez ; delayez peu de saffran, & les mettez dans vostre pot : faites mittonner vostre pain, le garnissez de vos grenoüilles, & servez.

26. *Potage de grenoüilles.*

Il se fait de mesme façon qu'aux jours maigres de charnage, vous l'y trouverez.

27. *Potage de saumon à la sauce douce.*

Coupez-le par tranches, & le mettez mariner, passez vos tranches par la poesle avec du beurre, picquez les de clou & les mettez entre deux plats avec du beurre, un bouquet, sucre, vin, peu de sel & poivre bien battu, faites les mittonner, puis seicher vostre pain, & aussi mitonner avec quelque autre bouillon, garnissez le en suite de vos tranches de saumon, la sauce par dessus, & garny si vous voulez de figures, ou prunes de brugnolles.

82. Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

28. *Potage de ſon.*

Il ſe fait de meſme ſorte qu'aux jours maigres, horſmis que vous n'y mettez point d'œufs.

29. *Potage de grenoüilles aux amendes.*

Vous le trouverez auſſi aux Potages des jours maigres, faites le de meſme, mais n'y mettez point d'œufs.

30. *Potage d'oubelon.*

Faites un boüillon de purée, & le mettez bouillir; paſſez peu de bonnes herbes bien achées par la poeſle, & les mettez dans voſtre pot: faites y cuire voſtre oubelon, apres qu'il ſera blanchy, peu devant que de ſervir, tirez le, & le mettez avec du beurre, ſel, muſcade, vinaigre, & fort peu de bouillon. Eſtant bien aſſaiſonné faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de voſtre oubelon, empliſſez votre plat, & ſervez.

31. *Potage de panets.*

De meſme qu'aux jours maigres, horſmis que vous le faites avec de la purée, & n'y mettez point d'œufs.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

32. *Potage de poireaux au laict.*

Coupez vos poireaux fort menus, faites les blanchir, les essuyez, & les faites cuire avec de la purée claire. Estant cuits, mettez y du laict, poivre, sel, & clou : faites mitonner vostre pain & le garnissez de vos poireaux, puis servez.

33. *Potage d'asperges rompuës.*

Rompez vos asperges, ou les coupez, & les fricassez avec bon beurre, sel, poivre, persil & siboules achées; faites bien mitonner le tout ensemble, puis faites un bouillon de purée ou de potage aux herbes, que vous passerez; faites aussi mitonner vostre pain, & le garnissez de vos asperges, puis servez.

Vous y pouvez mettre jus de champignons, & champignons en ragoust.

34. *Potage de choux fleurs.*

Habillez les, & les faites blanchir dans l'eau fraiche, puis les mettez dans un pot avec de bon bouillon ou de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de la purée, bien assaisonnée de beurre, sel, & un oygnon picqué de clou : estant cuits, en sorte qu'ils ne soient pas rompus, faites mitonner vostre pain, garnissez le de vos choux, & servez.

Vous y pouvez mettre du laict & du poivre.

35. *Potages de fideles.*

Faites les cuire avec de l'eau ou du laict. Estant cuites & bien assaisonnées, tirez en une partie pour fricasser, & du reste faites en un potage avec beurre, sel, poivre, oygnon picqué, puis dressez & servez.

36. *Potage de riz.*

Il se fait de mesme que celuy de fideles, faites le cuire jusques à ce qu'il soit bien crevé, puis servez.

37. *Potage de tailladins.*

Il se fait de mesme, horsmis qu'estant cuits vous y pouvez mettre fort peu de saffran, & du beurre bien frais. Vous y pouvez mettre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

aussi du laict pour les faire liquides: & le tout estant bien assaisonné, servez.

38. *Potage de macreuse en ragoust.*

Vous le trouverez aux potages maigres, le ferez de mesme façon, mais vous n'y mettrez point d'œufs.

39. *Potage de macreuse aux navets.*

Estant habillée lardez la d'anguille, & luy donnez un tour de broche, ou la passez par la poesle avec du beurre, puis la mettez dans un pot avec de l'eau, de la purée, & un bouquet: Estant presque cuite, passez des navets par la poesle, mettez les avec vostre macreuse, & l'assaisonnez bien.

Pour lier vostre potage, passez un peu de farine par la poesle jusques à ce qu'elle soit rousse, & la delayez avec un filet de vinaigre; mettez la dans vostre pot, & ayant bouilly un bouillon, faites mitonner vostre pain avec vostre garniture, & servez.

40. Po-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

40. *Potage de poireaux à la purée.*

Eſtans blanchis dans l'eau fraiſche mettez les avec voſtre purée, capres, & les aſſaiſonnez bien. Eſtant cuits faites mitonner voſtre pain, le garniſſez de vos poireaux, & ſervez.

41. *Potage de limandes.*

Faites mitonner voſtre pain avec de vos meilleurs bouillons, & le garniſez de vos limandes, que vous aurez frittes dans la poeſle & miſes en ragouſt, enſemble de champignons, capres, & aſperges rompues, puis ſervez.

42. *Potage de rougets.*

Habillez les & les mettez dans un poeſlon avec un bouquet, peu de vin blanc, & bien aſſaiſonné : faites mitonner voſtre pain d'autre bouillon, & le garniſez de vos rougets avec leur ſauce, puis ſervez.

43. *Potage de lentilles.*

Eſtant bien cuites & aſſaiſonnées de beurre, ſel, & un bouquet, dreſſez, & ſervez.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Vous les pouvez mettre sur le potage avec de l'huile, estant sallées.

Table des Entrées qui se font en Caresme, & où il n'entre point d'œufs.

Solle
Brochet
Tanches farcies
Tanches frittes
Carpe à l'estuvée
Carpe farcie
Carpe rostie
Carpe fritte & mise en ragoust
Saumon
Achis de carpe
Saumon à l'estuvée
Lotte
Lotte à l'estuvée
Carpe au demy court bouillon
Huistres
Huistres en ragoust
Huistres à l'escaille sur le gril

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Vilain en ragoust
Vilain au court bouillon, & rosty
La soif
Barbeaux
Barbuës
Limandes en castrolle
Limandes frittes
Limandes rosties
Plies en ragoust
Plies frittes
Macreuse
Macreuse au court bouillon
Macreuse rostie
Aloze rostie
Aloze au court bouillon rostie
Lamproye
Lamproye sur le gril
Lamproye à la sauce douce,
Lamproye à l'estuvée
Anguille en cervelast
Anguille en façon d'estuvée
Auguille au demy court boüillon
Anguille de mer à l'estuvée
Anguille de mer fritte, à l'estuvée
Aumare au court boüillon

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Aumare en fricaſſée à la ſauce blanche,
Langouſte au court bouillon,
Langouſte à la ſauce blanche,
Brochet farcy,
Brochet farcy & roſty à la broche,
Maquereaux frais roſtis
Harangs frais roſtis
Harangs frais à la ſauce rouſſe
Sardines de Royant
Rouget
Grenoſt
Moruë fraiſche roſtie
Moruë fraiſche au demy court bouillon
Moruë de terre neufve
Soupreſſe de poiſſon
Iambon de poiſſon
Moulles
Raye fritte
Raye au court bouillon
Raye fritte en ragouſt
Eſperlans
Tripes de moruë
Seiches
Merluche fritte
Merluche à l'huile

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Merluche fricaſsée
Saumon à la ſauce rouſse
Saumon à l'huile, oygnon & vinaigre: ou ſalade, ſi vous voulez.
Maquereaux ſalez.
Harangs à l'eſtuvée
Harangs ſorets
Harangs ſalez.
Pois. Purée.
Bettes-raves
Navets.
Carottes
Panets
Taupinambours
Serſifis
Chervis
Cardes de poirée
Lentilles
Eſpinars
Pommes fricaſsées
Pommes au ſucre
Pruneaux.

AD-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

ADVIS.

Cette Table ne ſembloit pas beaucoup neceſſaire, non plus que les ſuivantes, d'autant que ce qui y eſt cotté s'accommode de meſme qu'en autre temps, excepté toutesfois qu'il ne s'y met point d'œufs, ny pour lier, ny pour autre choſe: mais au lieu d'œufs pour lier, vous pouvez prendre chair de carpe ou d'anguille, avec beurre, qui lie beaucoup mieux que non pas les œufs, c'eſt pourquoy j'en ay obmis les Diſcours, à la reſerve des cinq derniers articles, dont n'ayant point encore fait mention, j'ay trouvé à propos de les inſerer icy.

Lentilles

Eſtant bien cuites, paſſez les par la poëſle avec beurre frais, ſel, poivre, peu de fines herbes & ſiboules: eſtant bien fricaſſées, ſervez les.

Elles ſe peuvent ſervir en purée, à la

la façon de celle de pois : Si vous avez de la peine à les paſſer, battez les dans un mortier.

Elles peuvent auſſi eſtre ſervies avec huile d'olive paſſé dans la poêſle.

Eſpinars.

Prenez les plus blonds, & ne vous ſervez des plus verds qu'à faute d'autres; nettoyez les bien, & les lavez pluſieurs fois, les faites égoutter & jetter leur eau entre deux plats: aſſaiſonnez les avec la moitié autant de beurre que d'eſpinars, ſel, poivre, une ſiboule ou un oygnon picqué de cloux : paſſez le tout par la poëſle, & le faites mitonner dans un plat couvert. Eſtant preſt à ſervir vous y pouvez mettre muſcade & creſme, ſinon ſervez les comme ils ſont.

Pluſieurs les font boüillir avec de l'eau mais ils ne ſont pas ſi bons, quoy qu'en ſuite vous les accommodiez de meſme.

Pommes fricaſſées.

Pelez vos pommes & les coupez par

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

par ruelles jusques au cœur : faites rousſir du beurre, & les fricaſſez avec peu de ſel & de poivre. Si vous avez de la creſme vous y en pouvez mettre, & les ſervir apres qu'elles auront bouilly un bouillon.

Pommes au ſucre.

Prenez des pommes, fendez les en deux, oſtez en le cœur, & les picquez par deſſus avec la pointe du couſteau, empliſſez en voſtre plat à moitié, avec un peu d'eau, canelle, beurre, & quantité de ſucre : faites les cuire à loiſir avec un couvercle de four ou une tourtiere. Eſtant cuites, ſervez les ſucrées.

Pruneaux.

Prenez les de Tours ou communs, les lavez & nettoyez bien, eſtant bien nets faites les cuire à loiſir dans un pot : lors qu'ils ſeront à moitié cuits, mettez y du ſucre, & le bouillon eſtant preſt de faire ſyrop, ſervez.

Si vous n'y voulez mettre du ſucre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

cre en cuiſant, le ſyrop eſtant bien lié, parſemez les de ſucre, & ſervez.

ADVIS.

Il y a beaucoup de perſonnes qui ne veulent manger que de l'huile, il les faut ſervir à leur mode. Or pour empeſcher que l'huile ne ſente, faites la bouillir avec une crouſte de pain bruſlée, apres quoy vous pouvez librement ſervir comme de beurre.

Table du Second de Careſme.

Turboſt
Barbuës
Barbuës en caſtrolle
Vives
Solles
Solles en ragouſt
Saumon
Saumon à la ſauce douce

Gre-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Grenoſt
Marſouin
Becare
Loux
Truite ſaumonnée
Raye
Eſperlan
Maquereaux
Sardine
Rouget
Brochet
Brochet à la ſauce
Brochet farcy
Carpe
Carpe farcie de laittances
Lotte
Lotte en ragouſt
Perches
Tanches
Alozes
Moruë fraiſche
Breſme roſtie
Plies
Macreuſe
Carpe au demy court boüillon

Tan-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Tanches frittes en ragouſt
Barbeaux en ragouſt
Vilain en ragouſt
Doraſde au court bouillon
Doraſde roſtie
Harangs frais.

ADVIS.

Toutes ces viandes du Second de Careſme ſe ſervent de meſme ſorte, & avec le meſme aſſaiſonnement qu'aux jours maigres du reſte de l'année.

Pour la patiſſerie de Careſme, vous la trouverez aux jours maigres, & l'accommoderez de meſme façon & avec meſme aſſaiſonnement, horſmis que vous ny mettrez point de jaunes d'œufs. Vous dorerez voſtre patiſſerie avec œufs de brochet pilez, ou avec du beurre fondu, car le ſaffran n'y vaut rien.

Ta-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Table des Entre-mets de Caresme.

Champignons
Cardons
Cardée
Chervis
Truffles en ragoust
Blanc manger
Artichaux frits
Champignons frits
Tortuës
Paste filée
Asperges
Tourte de franchipane
Servelast d'anguille
Iambon de poisson
Laictances frittes
Laictances en ragoust
Foye de lotte
Gelée de toutes sortes de poissons
Celeris
Ramequins de toutes sortes

Cham-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Champignons à l'olivier
Morilles
Prumeaux
Brugnolles
Serſifis
Chervis
Petite tourte de creſme muſquée
Tourte d'eſpinars
Riſſolles
Lottes frittes
Aſperges en pois verds
Foye de lotte fritte
Eſcreviſſes fricaſſées
Eſcreviſſes en ragouſt
Baignets de grenouilles
Grenouilles en ragouſt.

Vous trouverez aux jours maigres la façon d'accommoder tout le Second du Careſme, à la reſerve des articles ſuivans que j'ay adjouſtez.

Riſſolles.

Prenez quelque reſte d'achis de carpe, de champignons & de laittances, achez le tout enſemble, bien nour-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nourry de beurre & de creſme ſi vous en avez: aſſaiſonnez le d'un bouquet, & le faites bouillir un bouillon pour le mieux lier, & vous en ſervir à faire vos riſſolles, pour leſquelles bien accommoder, prenez paſte fueilletée, eſtendez la, & y mettez de voſtre appareil à proportion de la groſſeur que vous leur voulez donner: mouïllez les autour, les couvrez & dorez avec du beurre, faute d'œufs de brochet, le ſaffran n'y vaut rien. Eſtant dorées, mettez les au four, & eſtant cuites, ſervez.

Les petites riſſolles ſe font de paſte fine, & y en doit moins avoir qu'à un petit paſté: vos abaiſſes eſtant faites, empliſſez les à proportion; moüillez les autour, & les fermez, puis les jettez dans du beurre affiné bien chaud, juſques à ce qu'elles ſoient cuites & jaunes. Tirez les auſſi toſt, & puis les ſervez.

Si vous ſucrez le dedans il faut auſſi ſucrer le deſſus en ſervant.

Bai-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Baignets de grenouilles.

Choiſiſſez les plus belles & les plus groſſes, mettez les en ceriſes, c'eſt à dire, ratiſſez les cuiſſes de vos grenouilles enſorte que l'os ſoit net par un bout, les faites fort peu blanchir, & les eſſuyez ; faites une paſte avec farine, ſel, laict, fromage blanc, & de tout fort peu : battez le tout dans un mortier, & le rendez liquide, juſques à ce qu'il ſoit comme une paſte de baignets : prenez vos grenoüilles par la queuë, les trempez dans voſtre appareil, & les jettez dans du beurre bien chaud, faites les frire comme dans baignets, & ſervez garny de preſil frit.

Memoire de ce qui ſe peut ſervir au Vendredy Sainct.

POtage de ſanté, que vous ferez d'ozeille, laictuës, poirée, pour-

pourpier, & un bouquet : faite cuire le tout avec ſel, beurre, & une entameure de pain, faites mitonner & ſervez.

Potage de purée fort claire, que vous ferez y mettant peu d'herbes, des capres, un bouquet, & un oygnon picqué de cloux. Eſtant bien cuit, ſervez garny de pain frit.

Potage de laict d'amendes : pour lequel faire, vous trouverez la maniere aux Potages du Careſme.

Potage de navets.

Potage de panets.

Potage d'aſperges.

Potage de citroüilles.

Potage de profiteolles. Pour le faire prenez cinq ou ſix petits pains, ouvrez les par deſſus, & en oſtez la mie ; puis les faites ſeicher prés du feu, ou rouſſir dans la poëſle avec du beurre frais : faites les mitonner avec un bouillon fait exprés, champignons, purée, oygnon picqué, le tout bien aſſaiſonné & paſſé auparavant

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

vant par la poesle. Servez vous de ce bouillon pour faire vostre potage, & garnissez vostre plat de vostre pain sec, puis l'emplissez de petits ragousts, comme trusles, artichaux, asperges, & champignons frits, garnissez le tour du plat de citron & de grenade, arrosez si vous voulez vôtre potage de jus de champignons, puis servez.

Potage de Brocolis : Ce sont des rejettons de choux verds ; faites les cuire avec de l'eau, du sel, purée, beurre, oygnon picqué, & peu de poivre : faites mitonner vostre crouste, la garnissez de vos brocolis, & en emplissez vostre plat, puis servez.

Le mesme potage se peut faire de laict, & garnir de mesme sorte.

Le potage d'oubelon se fait de mesme que le potage de Brocolis, & se garnit de mesme.

Le potage à la Reyne se fait de mesme sorte que celuy de Caresme, horsmis que vous faites un achis de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

champignons pour garnir voſtre pain. Eſtant emply, & pluſieurs fois paſſé par la poeſle, garniſſez par deſſus de piſtaches, grenades, & citrons coupêz.

Vous trouverez à la Table du Careſme & aux jours maigres la façon de faire un potage de jus d'herbes ſans beurre, vous pouvez vous en ſervir ſi vous voulez.

Potage à la Princeſſe garny de fleurons, ce ſont de petits paſtons feuilletez.

Potage de laict,

Potage d'oygnon roux,

Potage de purée, garny de laictues, & aſperges rompues,

Potage de fideles ou tailladins garny de paſte fritte,

Potage de choux fleurs,

Potage de riz garny d'un pain ſeiché.

Potage de pois verds. Pour le ſervir, faites les fort peu cuire, puis les battez dans un mortier, & les paſſez & aſſaiſonnez comme les autres, puis ſervez.

Entrée

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Entrée pour le Vendredy Sainct.

BEtte-raves en dez au beurre roux, avec ſel.

Bette-raves au beurre blanc,

Bette-raves paſſées,

Carottes rouges frittes, avec une ſauce rouſſe par deſſus,

Carottes rouges pilées & paſſées par la poeſle avec oygnon, mie de pain, amendes, champignons & beurre frais, le tout bien lié & aſſaiſonné,

Carottes rouges fricaſſées au beurre roux, avec oygnon,

Carottes rouges en ruelles à la ſauce blance, avec beurre, ſel, muſcade, ſiboules, & peu de vinaigre,

Carottes blanches fricaſſées,

Carottes en paſte fritte,

Carottes achées en ragouſts avec champignons,

Tourte de piſtaches,

Tourte d'herbes,

Tourte de beurre,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Tourte d'amendes,

Panets à la ſauce blanche, avec beurre,

Panets frits,

Serſifis à la ſauce blanche, avec beurre,

Serſifis frits en paſte,

Eſpinars,

Pommes au beurre,

Pomme fricaſſées,

Boulie de farine,

Boulie de ris & d'amendes paſſées,

Pruneaux,

Aſperges rompuës fricaſſées,

Riſſoles d'achis de champignons, carottes & piſtaches bien nourries de beurre, ſervies chaudes, ſucrées, & avec fleur d'orange,

Chervis frits en paſte,

Chervis à la ſauce blanche, avec beurre,

Cardes de poirée,

Cardons,

Citrouïlle fricaſſée,

Taupinambours,

Arti-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Artichaux entiers,
Fideles,
Riz au laict bien ſucré,
Pluſieurs le font percir ou crever à l'eau quand il eſt bien net, & puis y mettent le laict.

D'autres le font cuire avec un pot double.

Pour moy qui l'ay eſprouvé de toutes façons, je trouve pour le plus expedient, qu'eſtant bien lavé & bien net vous le faſſiez ſeicher devant le feu, eſtant bien ſec vous le faſſiez mitonner avec du laict bien frais, & preniez garde de le noyer : le ferez cuire à petit feu, & le remuërez ſouvent de peur qu'il ne bruſle, & à meſure y mettrez du laict.

Champignons en ragouſt,
Champignons à la creſme,
Mouſſerons en ragouſt, garnis de piſtaches,
Truffes coupées en ragouſt, & garnies de grenades,
Aſperges à la ſauce blanche.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Truffes au court bouillon,
Salade de citron,
Salade cuite, soit chicorée ou laictues,
Morilles en ragouſt,
Morilles farcies,
Morilles à la creſme,
Creſme de piſtaches,
Tourte de creſme d'amendes,
Gaſteaux d'amendes,
Gaſteaux fueilletez,
Artichaux frits.

Ie n'ay point inſeré icy de Diſcours pour les façons de ces ſervices, d'autant qu'ils ſont aiſez à trouver dans les Diſcours des jours maigres & du Careſme, ayant recours à la Table Alphabetique, adjouſtée en cette impreſſion, pour plus commodement & à toute occaſion trouver ce dont vous aurez beſoin: Et le memoire precedent n'eſt que pour vous donner advis de ce qui ſe peut ſervir à ce jour, auquel d'ordinaire on ſert fort peu de poiſſon, principalement ſur les tables des Grands.

IN-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

INSTRUCTION METHODIQUE.

POVR FAIRE DIVERSES *ſortes de Confitures ſeiches & liquides, avec quelques autres petites curioſitez & delicateſſes de bouche.*

Abricots liquides.

FAites bouillir de l'eau & y meſlez de la gravelée, à proportion d'une poignée ou environ pour un cent d'abricots : Leſquels vous mettez dans cette eau bouillante, & les remuez avec une cueilliere, juſqu'à ce que vous vous apperceviez qu'ils ſe pellent ſur le pouce : apres quoy tirez-les, mettez les dans de l'eau fraiſche, & les pelez bien nets. Faites derechef bouillir de l'eau, mettez y vos abricots, & les y laiſſez quatre ou cinq bouillons. Faites les raverdir dans l'eau & picquer ſur la

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

queuë : prenez du ſucre à proportion, trempez dedans vos arbricots, & les faites cuire autant qu'il eſt neceſſaire.

Autre façon d'Abricots meurs, liquides.

Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrez, pelez-les le mieux & le plus proprement que vous pourrez, faites bouillir de l'eau, jettez y vos abricots, & leur donnez un petit bouillon : Oſtez les en ſuitte, & les mettez dans de l'eau fraiſche, faites cuire voſtre ſucre en façon de conſerve, paſſez dedans vos abricots, & les faites bouillir un bouillon ou deux : Mettez les en l'eſtuve, & les y laiſſez juſques au lendemain matin, entretenant touſiours un petit feu deſſous.

Abricots ſecs.

Mettez les eſgoutter, & les tournez en oreilles ou en rond, puis les parſemez de ſucre en poudre, & les mettez ſeicher à l'eſtuve.

Autre

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Autre façon d'Abricots ſecs.

Prenez les plus fermes, & les mettez eſgoutter; puis faites cuire du ſucre en conſerve, mettez vos abricots dedans cette cuiſſon un peu plus forte: faites les bouillir deſſus le feu, & les tirez: apres quoy vous les glacerez & mettez ſur de la paille: s'ils ne ſont pas bien ſecs, parſemez les de ſucre en poudre, & les faites ſeicher devant le feu.

Conſerve de Roſes.

Prenez des roſes de Provins, les plus rouges qui ſe pourront rencontrer, faites les ſeicher le plus que vous pourrez dans une vaiſſelle d'argent à petit feu, & les remuez ſouvent à la main: eſtant bien ſeiches battez les dans un mortier, & apres les paſſez dans un tamy bien deliée, puis les deſtrempez avec un jus de citron, au deſſus duquel vous mettrez une demie once de roſes battues en poudre: & à faute de jus de citron prenez du verjus. Prenez du ſucre,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& le faites cuire jusques à la plume : estant cuit ostez le de dessus le feu, & le faites blanchir avec l'espature : puis mettez vos roses dedans, tant que vostre conserve ait pris couleur, que si par hazard vostre sucre estoit trop cuit, meslez y un jus ou demy jus de citron, à proportion de ce que vous jugerez necessaire : Laissez en suite un peu refroidir vostre conserve & la tirez.

Conserve de citron.

Prenez un citron & le rapez, mettez en la rapure dans l'eau, & apres quelque temps l'en ostez, & la faites seicher mediocrement devant le feu. Prenez du sucre, & le faite cuire : la premiere plume qu'il fera ostez le de dessus le feu, & mettez vostre rapure de citron dedans, & le faites blanchir avec l'espature, & y mettez un peu de jus de citron, lequel y est necessaire, puis dressez vostre conserve.

Con-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Conſerve de Grenade.

Prenez une grenade, & la preſſez pour en tirer le jus: puis le mettez deſſus une aſſiette d'argent, & le faites deſſeicher à petit feu ou ſur un peu de cendre chaude, faites cuire voſtre ſucre à la plume, & plus fort que les autres. Eſtant bien cuit oſtez le de deſſus le feu, & le faites blanchir. Mettez y apres voſtre jus, & tirez voſtre conſerve.

Conſerve de Piſtaches.

Prenez des piſtaches & les pillez: faites cuire du ſucre à la plume, & apres blanchir; ce qu'eſtant fait mettez vos piſtaches dedans, & les y remuez: apres quoy tirez voſtre conſerve ſur du papier.

Conſerve de fruicts.

Prenez de l'écorce de citron, des piſtaches, des abricots, & des ceriſes, coupez les par petits morceaux: parſemez les de ſucre en poudre, & les faites deſſeicher aupres & à petit feu, prenez du ſucre & le faites

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

cuire à la plume un peu fort : puis sans l'oſter de deſſus le feu, vous mettrez vos fruits dedans, & lors que vous apperceverez la meſme plume, oſtez-le & le faites blanchir, apres quoy quand vous verrez s'y former la petite glace, vous tirerez voſtre conſerve avec cueilliere.

Tranche de Iambon.

Prenez des piſtaches pilées d'une part, de la poudre de roſe de Provins deſtrampée avec un jus de citron d'autre, & des amendes pilées en paſte encore d'autre part, & les ayant ainſi ſeparées, faites cuire environ une livre & demie de ſucre en cuiſſon de conſerve ; lequel eſtant cuit, vous le ſeparerés en trois parties, deſquelles vous en mettrez & conſerverez deux ſur la cendre chaude, & dans l'autre vous verſerez vos roſes, & apres les avoir bien delayées dans ce ſucre, vous verſerez le tout enſemble dans une feuille de papier double, laquelle vous replirez de deux doigts

de

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

de hauteur aux quatre coſtez, & attacherez aux quatre coins, avec des eſpingles, apres quoy, & lors que ce premier ſucre verſé ſera à moitié froid & ainſi coloré, vous prendrez de vos amendes, les meſlerez dans une des parties de ſucre laiſſées ſur la cendre chaude, & les verſerez deſſus cét appareil, & ferez auſſi de meſme dec piſtaches. Puis, quand le tout ſera en eſtat d'eſtre coupé au couſteau, abbatez les bords de la feuille de papier, & coupez ce ſucre par tranches de l'épaiſſeur d'un quart d'eſcu.

Fenouil blanc.

Prenez du fenouil en branche, & le nettoyez bien. Faites le ſeicher, & eſtant ſec, prenez un blanc d'œuf, & de l'eau de fleur d'orange: battez le tout enſemble, & trempez le fenoüil dedans, puis mettez du ſucre en poudre par deſſus, & le faites ſeicher aupres du feu ſur des fueilles de papier.

Pour

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pour faire du Fenoüil rouge.

Prenez du jus de grenade avec un blanc d'œuf, battez le tout enſemble & y trempez voſtre fenouïl, mettez y du ſucre en poudre comme à l'autre, & le faites ſeicher au Soleil.

Pour faire du Fenoüil bleu.

Prenez du tourne-ſol, & le rapez dans de l'eau, mettez y un peu de poudre d'Iris & du blanc d'œuf. Battez le tout enſemble, & trempez voſtre fenouil dans cette eau, apres quoy vous y mettez du ſucre en poudre, & le faites ſeicher comme l'autre.

Pour blanchir des œillets, des roſes, & des violettes.

Prenez un blanc d'œuf, avec une petite goutte d'eau de fleur d'orange, battez-les enſemble, & mettez tremper vos fleurs dedans: puis les tirez, & en les retirant ſecoüez-les, mettez du ſucre en poudre par deſſus, & les ſeichez aupres du feu.

Vous

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Vous pouvez vous ſervir de la meſ-
ms façon pour faire blanchir groiſel-
les rouges, ceriſes, framboiſes & frai-
ſes, ſans qu'il ſoit beſoin de faire un
article particulier pour chacune de
ces choſes, n'y ayant aucune differen-
ce, & ſe pouvant ſeicher de meſme
au feu, ou au Soleil.

Ceriſes liquides.

Prenez les plus belles que vous
pourrez, & leur oſtez le noyau : du
ſucre à proportion de vos ceriſes, &
les faites boüillir enſemble, tant que
le ſirop ſoit bien fait, & cuit autant
que vous jugerez neceſſaire. Si vous
en voulez tirez de ſeiches à l'heure
meſme, faites égoutter une partie de
ces meſmes ceriſes, & prenez du ſu-
cre, que vous ferez cuire en conſerve:
mettez vos ceriſes dedans, les faites
bouillir, & les tirez.

Prunes de toutes ſortes, liquides.

Prenez des prunes, & les picquez:
apres quoy vous les jetterez dans un
baſſin d'eau bouillante, & leur don-
nerez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nerez tout doucement un bouillon ou deux : Faites les raverdir, les mettez dans de l'eau fraiſche, & les faites égouter : puis faites cuire fort peu voſtre ſucre, jettez y vos prunes, & les y faites bouillir cinq ou ſix bouillons. Mettez les en ſuite dans l'eſtuve, ſi bon vous ſemble ; ou bien ſi vous ne les trouvez pas aſſez cuites, faites rebouillir voſtre ſyrop cinq ou ſix bouillons, remettez vos prunes dedans, & leur donnez encor un bouillon ou deux.

Amendes vertes.

Il les faut accommoder de meſme que les abricots.

Verjus liquide.

Prenez le plus beau qu'il ſe pourra, & en oſtez tous les pepins : faites bouillir de l'eau, & y faites un peu raverdir voſtre verjus, puis le remettez dan du ſucre un peu cuit, & le faites bouillir ſept ou huict gros bouillons, & le tirez.

Ver-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Verjus ſec.

Faites le bien égoutter, faites cuire du ſucre en conſerve, & y jettez voſtre verjus, mettez-le ſur le feu, & luy faites prendre la meſme cuiſſon qu'il avoit lors que vous l'avez meſlé, en ſorte que la plume en ſoit bien forte.

Cus d'artichaux.

Prenez des cus d'artichaux, telle quantité que vous voudrez, pelez-les tout à fait, & en oſtez ſoigneuſement le foin; faites en ſuite bouillir de l'eau, jettez y vos artichaux, & les y laiſſez juſques à ce qu'ils ſoient bien cuits. Apres quoy vous les mettrez dans le ſucre, les y ferez auſſi bouillir quatre ou cinq bouillons, & les y laiſſerez repoſer, puis les mettrez égouter & les tirerez.

Boutons de roſes ſecs.

Prenez des boutons de roſes, les picquez de 5. ou 6. coups de coûteau, & les faites bouillir 10. ou 12. bouillons dedans de l'eau. Apres quoy pre-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

nez du ſucre, faites le fondre, mettez vos boutons de roſes dedans, & leur laiſſez encore prendre 8. ou 10. bouillons. Pour les mettre à ſec, accommodez-les comme les oranges, dont vous avez la façon un peu plus bas.

Ponſif.

Prenez bon ponſif, coupez le par tranches, & les mettez dans de l'eau fraiſche avec une poignée de ſel blanc. Laiſſez les tremper cinq ou ſix heures, & en ſuite faites les bouillir dans de l'eau juſques à ce qu'elles ſoient cuites. Tirez-les & les faites égouter, puis prenez du ſucre, le faites bouillir, & y jettez vos tranches de ponſif : Faites les cuire derechef dans le ſucre à proportion, & les tirez.

Citrons entiers.

Pelez les au blanc, & les coupez par la pointe, faites bouillir de l'eau, & les mettez dedans, juſques à ce qu'ils ſoient à moitié cuits. Vuidez les

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

les & les remettez dans autre eau boüillante à gros boüillons, & les y achevez de cuire. Tirez les & les remettez dans de l'eau fraiſche, puis faites fondre du ſucre, & y trempez vos citrons.

Oranges.

Prenez les plus rouges & les plus unies, ou les plus jaunes. Pelez les, les fendez par la pointe, & les laiſſez tremper deux jours entiers dans de l'eau fraiſche, que vous changerez deux fois par jour. Faites boüillir de l'eau dedans un baſſin, mettez y vos oranges, & les laiſſez cuire à moitié, vuidez les, & achevez de cuire dans une autre eau bouillante, apres quoy mettez les égoutter, & prenez du ſucre à proportion de vos oranges avec autant d'eau, faites bouillir le tout à gros bouillons avec vos oranges, puis les retirez & faites égoutter.

Pour faire des noix blanches.

Prenez des noix, les pelez au blanc, &

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

& les mettez tremper dans de l'eau ſix jours durant, mais ne manqués pas de les changer d'eau deux fois tous les jours : faites les cuire apres auſſi dans de l'eau, & lors qu'elles ſeront cuites lardez les d'un clou de girofle, de canelle, & un lardon de citron confit : en ſuite dequoy prenez du ſucre & le faite cuire, mettez vos noix dedans, & les y laiſſez pendant dix ou douze bouillons, puis les tirez, les mettés égoutter, & faites ſeicher.

Paſte d'Abricots.

Prenés les bien meurs, & les pelez, puis les mettés dans un poëſlon ſans eau, & les remuez ſouvent avec une eſcumoire juſques à ce qu'ils ſoient bien ſecs. Oſtez les de deſſus le feu & les meſlez avec autant de ſucre cuit en conſerve comme vous aurez de paſte.

Paſte de Ceriſes.

Prenez des ceriſes, apres les avoir fait bouillir dans de l'eau, paſſez les dans

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

dans un tamy. Sur une pinte de riz de ceriſes mettez quatre onces de riz de pommes, que vous ferez cuire, & paſſerez de meſme. Brouïlles le tout enſemble, le faites ſeicher, & appreſtez comme cy-deſſus.

Paſtes de Groiſelles & de Verjus.

Elles ſe preparent & façonnent de meſme que celle de ceriſes, cy-devant.

Paſte de Coings.

Prenez des coings, faites les cuire tous entiers dans l'eau, & les paſſez dans un gros tamy, puis les faites ſeicher dans un poëſlon ſur le feu, comme les precedentes. Vous les meſlerez avec le ſucre, & leur donnerez cinq ou cix tours ſur le feu, pourveu qu'ils ne bouillent point, dreſſez les à moitié froids, & ainſi des autres.

Pour faire du Maſſepain.

Prenez des amandes & les pelez, mettez les tremper dans de l'eau, & les changez juſques à ce que la derniere

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

niere en paroiſſe toute claire. Battez les avec un blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange, puis les deſſeichez avec un peu de ſucre ſur le feu. En ſuite dequoy vous les pilerez de quatre ou cinq coups de mortier, & les travaillerez comme vous l'entendrez.

Pour faire des gaſteaux de Ceriſes, d'Abricots de Piſtaches, & d'Amendes.

Prenez des ceriſes ou des abricots ce que vous deſirerez, battez les dans un mortier avec du ſucre en poudre, tant qu'ils ſoient aſſez fermes pour eſtre mis en œuvre : faites les cuire avant que de les glacer, & les glacez deſſus & deſſous. Les piſtaches & les amandes s'accommodent plus facilement, & ſont plus aiſez à faire gaſteaux.

Pour en faire les abbaiſſes, mettez tremper de la gomme dans de l'eau de fleur d'orange, pilez vos amandes ou vos piſtaches dans le mortier avec

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

avec un morceau de gomme, delayez le tout enſemble avec du ſucre en poudre, puis faites & dreſſez une paſte comme vous l'entendrez.

Vous pouvez de cette meſme paſte faire une glace fort claire, y meſlant un peu de muſque, & ſoignez à la bien nettoyer par deſſus, puis la coupez en long, en rond, ou en quelque autre façon.

Pour la faire cuire, il faut un grand ſoin & une grande circonſpection, vous la mettrez dans le four, ou dans la tourtiere avec du feu deſſus & deſſous, mais un peu moins deſſus.

Pour faire autres paſtes legeres.

Prenez un blanc d'œuf, battez le bien avec un peu d'eau de fleur d'orange, & le deſlayez avec un peu de piſtaches ou d'amandes, ce que vous voudrez. Maniez les tres bien avec du ſucre en poudre, & y mettez un peu de muſque. Faites cuire voſtre appareil dans une tourtiere avec un peu de cendre chaude tant deſſus que deſſous.

Pour

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pour faire une tourte à la Combalet.

Il faut prendre trois jaunes d'œufs ſans aucun meſlange de blancs, demy livre d'eſcorce de citron, avec de l'eau de fleur d'orange & du muſque. Battez une eſcorce de citron, meſlez le tout enſemble, & le deſſeichez avec une poignée de ſucre en le battant. Mettez auſſi le tout en ſuite dans un poêſlon, & luy faites faire trois ou quatre tours ſur le feu. Formez une tourte & la mettez dans la tourtiere avec du ſucre en poudre deſſus & deſſous, & la fermez, & entourrez de feu. Lors qu'elle ſera à moitié cuite, levez la, & la mettez ſeicher dans le four.

Pour faire des petites abbaiſſes glacées.

Prenez de toutes ſortes de fruits ſecs, & les pilez avec eau de fleur d'orange, empliſſez vos abbaiſſes de ces fruits, qui formeront une certaine eſpaiſſeur capable & propre pour les glacer, laiſſez en un peu deſſus, & faites cuire dans la tourtiere, tant que la gla-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

glace ſoit levée. Pour ce faire mettez du feu deſſus, & point deſſous.

Pour faire du ſyrop de Ceriſes.

Prenez des ceriſes, preſſez les, & en tirez le jus, paſſez le, & le mettez ſur le feu deux ou trois bouillons, puis y mettez du ſucre à proportion de trois quarterons pour une pinte de jus.

Le ſyrop de framboiſe ſe fait de meſme.

Pour faire de la limonade.

Elle ſe fait diverſement, ſelon la diverſité des ingrediens. Pour la faire avec du jaſmin, il en faut prendre environ plein les deux mains, le mettre infuſer dans deux ou trois pintes d'eau, & l'y laiſſer pendant huict ou dix heures, apres quoy ſur une pinte d'eau vous mettrez ſix onces de ſucre. Celles de fleurs d'orange, de roſes muſcades, & d'œuillets ſe font de meſme. Pour faire celle de citron, prenés des citrons, les coupez, & en tirez le jus, mettez le parmy l'eau

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

comme dessus ; pelez un autre citron, le coupez par tranches, le mettez parmy ce jus, & du sucre à proportion.

Celle d'orange se fait de mesme.

Pour faire des Coings secs.

Prenez des coings, pelez les, & les faites bouillir dans l'eau, tirez-les & les remettez dans du sucre boüillant : où estans cuits vous les tirerez derechef, & les renverserez dans du sucre cuit, d'où vous les retirerez & ferez seicher, comme les oranges & les autres fruits, dont il a esté parlé cy devant.

Pour faire l'Hypocras blanc.

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc, une livre & demie de sucre, plus ou moins, une once de canelle, deux ou trois feüilles de marjolaine, deux grains de poivre sans piler, passez le tout dans une chausse avec un petit grain de musque, & deux ou trois morceaux de citron, apres quoy vous laisserez infuser le tout en-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

enſemble pendant trois ou quatre heures.

Le clairet ſe fait de vin clairet, avec les meſme ingrediens & appareil.

Pour faire creſme foüettée.

Prenez une pinte de laict, & le mettez dans une terrine, avec environ un quarteron de ſucre. Prenez auſſi une chopine de creſme douce, que vous meſlerez parmy voſtre laict, à meſure que vous le foüetterez avec des verges vous oſterez à meſure l'eſcume de deſſus & la mettrez dans un plat en forme de pyramide.

Pour faire de la creſme cuite.

Prenez de la creſme douce avec une pinte ou deux d'amendes bien battues, puis meſlez le tout dans un poeſlon, le remuerez, & ferez cuire à petit feu: & lors que vous vous appercevrez qu'elle devient eſpaiſſe, prenez deux jaunes d'œufs, les delayez avec un peu de ſucre en poudre, jettez les dans voſtre creſme, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pour faire creſme d'Angleterre.

Prenez de la creſme douce & la faites un peu tiedir dans la vaiſſelle dans laquelle vous la voulez ſervir, puis apres prenez la groſſeur d'un grain de bled de prezure, & vous la delayerez avec un peu de laict.

Pour faire gelée de Groiſelles.

Prenez des groiſelles, preſſez les & les paſſez dans une ſerviette : meſurez voſtre jus, & à peu pres mettez trois quarterons de ſucre ſur une pinte de jus, faites le cuire avant que de le meſler, & recuire enſemble ; eſtant meſlez eſſayez en ſur une aſſiette, & vous connoiſtrez qu'elle eſt cuite lors qu'elle ſe leve.

Celle de framboiſes ſe fait auſſi de meſme.

Pour faire gelée de Verjus.

Prenez du verjus & luy donnez un bouillon dedans l'eau, paſſez le par un gros linge, & faites cuire des pommes, dont vous y meſlerez de la decoction, & le reſte comme deſſus.

La

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

La gelée de ceriſes ſe fait de meſme ſorte.

Pour faire gelée de pommes.

Faites une decoction de vos pommes, la paſſez dans une ſerviette, & y meſlez trois quarterons de ſucre ou environ ſur une pinte de decoction, &c.

Pour faire gelée de coings.

Faites pareillement une decoction de vos coings, & la faites auſſi un peu rougir, la paſſez dans une ſerviette, & la mettez au ſucre comme les autres.

Pour faire du Biſcuit.

Prenez huict œufs, une livre de ſucre en poudre, avec trois quarterons de farine, broüillez bien le tout enſemble, & par ce moyen il ne ſera ny trop mol ny trop dur.

Pour faire du Macaron.

Prenez une livre d'amandes pelées, les mettez tremper dans de l'eau fraiſche, & les lavez juſques à l'eau claire, faites les égouter, & les pilez

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

dans un mortier : arroſez les de trois blancs d'œufs au lieu d'eau de fleur d'orange, mettez y un quarteron de ſucre en poudre, & faites voſtre paſte, laquelle vous taillerez ſur le papier en forme de macaron, faites le cuire, mais gardez vous de luy donner le feu trop chaud. Eſtant cuit tirez le du four, & le ſerrez au lieu chaud & ſec.

Pour faire du Cotignac d'Orleans.

Prenez quinze livres de coings, trois livres de ſucre, & deux pintes d'eau, faites bouillir le tout enſemble : eſtant bien cuit paſſez le peu à peu dans une ſerviette, & en tirez ce que vous pourrez ; mettez en ſuite voſtre decoction dans un baſſin avec quatre livres de ſucre, faites la cuire : pour ſçavoir ſi elle eſt cuite eſſayez-en ſur une aſſiette, & ſi elle ſe leve haſtez vous de la retirer de deſſus le feu, & la ſerrez dans des boëttes ou ailleurs.

Pour

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pour faire des Fraiſes.

Prenez de la paſte de maſſepain, la roulez dans vos mains en forme de fraiſes, apres quoy vous les tremperez dans du jus d'Epine-vinette ou de Groizelle rouge, & les remurez fort. Ce qu'ayant fait, mettez les dans un plat & les faites ſeicher devant le feu, & lors qu'elles ſeront ſeiches retrempez les de nouveau par trois ou quatre fois dans le meſme jus.

Pour faire le Caramel.

Faites fondre du ſucre avec un peu d'eau, en ſorte que la cuiſſon en ſoit plus forte que celle de conſerve. Mettez y du ſyrop de capilaire, & jettez le tout dans l'eau fraiſche.

Pour faire le Muſcadin.

Prenez de la poudre de ſucre, un peu de gomme adragan, que vous aurez fait tremper dans de l'eau de fleur d'orange & du muſque, pilez le tout enſemble, faites le en muſcadin, & ſeicher de loing au feu ou au Soleil.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pour faire paſte de neige.

Prenez de la poudre de ſucre, & de la gomme adragan à proportion: Pilez le tout enſemble, & y adjouſtez quelque bonne eau, puis faites voſtre abbaiſſe.

Pour faire gaſteau de Piſtaches.

Prenez une demie livre de poudre de ſucre, un quarteron de piſtaches, pour un ſol de gomme adragan, & une goutte d'eau de ſenteur, pilez le tout enſemble, & la paſte faite faites vos gaſteaux de l'eſpaiſſeur d'un teſton, & les faites cuire au four.

Framboiſes confites.

Faites voſtre ſyrop avec la decoction de pomme, eſtant bien cuit jettez vos framboiſes dedans, leur donnez ſeulement un bouillon, les retirez, & les mettez où vous voudrez pour les conſerver.

Coings liquides.

Prenez les bien jaunes & ſans taches: coupez les par quartiers, & les faites cuire dans de l'eau juſques à ce qu'ils

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

qu'ils ſoient bien mols. Cela fait, mettez les égouter, & jettez voſtre ſucre dans la meſme eau, que vous ferez cuire un peu plus que ſyrop. Remettez y vos coings, & y jettez leurs pepins que vous aurez ſeparez & noüez dans un linge pour leur donner couleur: Lors qu'ils ſeront cuits tirez les.

Pour faire une compoſte de pommes.

Prenez des pommes de renette & les pelez bien unies & ſans tache: ſi elles ſont groſſes mettez les en quatre, ſi elles ſont petites coupez les par la moitié, & oſtez aux unes & aux autres les pepins & autres ſuperfluitez. A meſure que vous les pelerez jettez les dans de l'eau, puis quand elles y ſeront toutes, mettez l'eau & les pommes dans un poeſlon avec du ſucre à proportion, d'un quarteron & demy pour huict groſſes pommes, & un peu de canelle; en temps d'hyver que les pommes ont moins de ſuc vous y pourrez mettre un verre de vin blanc.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Faites boüillir le tout juſques à ce que vos pommes ſoient molles ſous les doigts. En ſuite prenez les par morceaux, eſpreignez les entre deux cuillieres, & les arrangez ſur une aſſiette, puis paſſez voſtre ſyrop dans une ſerviete en double. Eſtant paſſé remettez le dans le poeſlon pour en faire une gelée, laquelle vous cognoiſtrez eſtre cuitte ſi vous en prenez dans une petite cueilliere, & voyez que ce qui en degoutte tombe comme des petits glaçons. Alors tirez la de deſſus le feu, & eſtant à moitié froide mettez la ſur vos pommes arrangées ſur une aſſiettẽ.

Compoſte de pommes de Calvile.

Elle ſe fait de meſme, horſmis qu'il n'en faut pas oſter la peau.

Pour faire Marmelade de pommes.

Prenez dix ou douze pommes, pelez les & les coupez à meſure juſques au troignon, & les mettez dans de l'eau claire. Prenez en ſuite & les pommes & l'eau dans laquelle elles trempent,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

pent, avec demy livre de ſucre, ou moins ſi vous voulez, jettez les dans un poeſlon & les faites cuire, & en cuiſant écraſez les de peur qu'elles ne bruſlent, & lors qu'il n'y aura preſque plus d'eau, paſſés le tout par le tamy. Reprenez ce que vous aurez paſſé, & le remettez dans le meſme poeſlon avec la rapeure d'un demy citron ou orange trempée auparavant environ un demy quart d'heure dans un peu d'eau chaude, & paſſée dans un linge, pour cognoiſtre & en oſter l'amertume : en cuiſant remuez touſiours crainte que voſtre Marmelade ne bruſle : vous ſçaurez qu'elle eſt cuitte lors qu'elle ſera comme en gelée, & fera paroiſtre moins d'humidité. Et lors qu'elle le ſera comme il faut, tirez la de deſſus le feu, & l'eſtendez avec un couſteau à l'eſpaiſſeur de deux teſtons.

Pour faire compoſte de poires.

Prenez telles poires que vous voudrez, pourveu qu'elles ſoient bonnes,

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

pelez les & en oſtez les pepins, la dureté qui eſt à l'œil de la poire, & les autres ſuperfluités, comme vous faites aux pommes. Si elles ſont groſſes coupez les par moitié ou par quartiers; ſi elles ſont petites, par tiers : Puis les mettez dans un poeſlon avec de l'eau, du ſucre, & de la canelle ; lors qu'elles ſeront à moitié cuites verſés y un verre de gros vin rouge, & les tenés toûjours bien couvertes, d'autant que cela les fait rougir. Donnez leur environ autant de cuiſſon, que vous feriez au ſyrop d'autres confitures.

Autre façon.

Faites cuire des poires dans les cendres chaudes, eſtans cuites pelez les, les coupez par moitié ou par quartiers, ſelon leur groſſeur, & en oſtez le dedans. Faites un ſyrop avec du ſucre & un jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange ; verſez vos poires dans ce ſyrop, & leur donnez un bouillon, puis mettez ſur une aſſiette.

POUR

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pour faire des marons à la Limoſine.

Faites cuire der marons à l'ordinaire, eſtant cuits pelez les, & en les pelant les applatiſſez un peu entre les mains : accommodez les ſur une aſſiette, & prenez de l'eau, du ſucre, un jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange, faites en un ſyrop, lequel eſtant fait vous le verſerez tout bouillant ſur vos marons, & les ſervirez chauds ou froids.

Autre façon.

Si vous les voulez blanchir, prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange, battez les enſemble, trempez y vos marons, & les mettez dans un plat avec de la poudre de ſucre. Roullez les tant qu'ils en ſoient couverts, puis faites les ſeicher aupres du feu.

Pour faire compoſte de citron.

Faites une gelée de pommes, & la faites cuire, eſtant cuite ayez un gros citron, pelez-le bien eſpais, & proche

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

che du jus : coupez le par la moitié, & en long, & diviſez ces deux parties en pluſieurs tranches ; oſtez en les grains, & jettez ces tranches dans voſtre gelée : donnez luy encore dix ou douze bouillons, tant que voſtre gelée ait encore ſa premiere cuiſſon. Tirez la hors du feu, & la laiſſez froidir à moitié: chargez une aſſiette de tranches de citron, & les couvrez de voſtre gelée.

Pour faire paſte de Citron.

Prenés du ſucre en poudre, & des blancs d'œufs avec peu de rapeure de chair de citron, pilez le tout enſemble dans le mortier, & ſi d'adventure il y avoit trop d'œufs, mettez y de la farine de ſucre, ſi bien qu'en battant vous rendiez ce qui eſt dans voſtre mortier en paſte maniable. Travaillez-la à guiſe de l'ordinaire, & faites vos gaſteaux comme vous voudrez à l'eſpaiſſeur d'un demy doigt, ou moins ſi vous vou-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

voulez. Faites les cuire ſur du papier dans le four, ou dans une tourtiere, avec feu deſſus & deſſous avec mediocrité. Prenez garde qu'ils ne jauniſſent, & ſi toſt que vous vous appercevrez qu'ils commencent à prendre cette couleur, tirez-les, car deſlors ils ſont cuits.

Pour faire Biſcuit de Savoye.

Prenés ſix jaunes & huict blancs d'œufs avec une livre de ſucre en poudre, trois quarterons de bonne farine, faite de bon froment avec de l'anis. Battez le tout enſemble & le faites bien bouillir. Faites une paſte ny trop molle ny trop dure, ſi elle eſt trop molle vous y pouvez meſler de la farine de ſucre, pour l'affermir. Eſtant bien proportionnée, mettez-la dans des moules de fer blanc faits exprés : & en ſuite faites les cuire à demy dans le four; eſtans demy cuits, retirez les, & remouillez par deſſus de jaunes d'œufs.

Apres

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Apres quoy remettez les au four cuire entierement; eſtans cuits avec proportion, en ſorte qu'ils ne ſoient ny trop bruſlez, ny trop mols, tirez les & ſerrez en lieu qui ne ſoit ny trop frais ny trop ſec.

FINIS.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

TABLE GENERALE

des Viandes grasses, dont les façons & methodes d'appreſter ſont en ce Livre, digerée par ordre Alphabetique.

A

ABBATIS d'Agneaux en potage 19. Deſoſſez, farcis en potage, 32. en ragouſt 52
Abbatis d'Agneaux en ragouſt 124
Abbatis de poulets d'Inde 70
Achis de viande roſtie 76 de viande creüe 77
Achis de perdrix 128
Agneau en ragouſt 52
Agneau roſty 90
Agneau en paſte 179

Al-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Allouettes au roux en potage 13
Allouettes à la ſauce douce en potage, 19
en ragouſt 58
Allouettes roſties à la broche 107
Allouettes en ragouſt 124
Allouettes en paſte, 177. en tourte 185
Allebrans en ragouſt, 67. roſtis 89
Aloyau roſty 102
Andouilles 45
Arbolade 155
Artichaux fricaſſez 141
Artichaux frits *ibid.*
Artichaux a la poivrade *ibid.*
Artichaux en cus 142
Aſperges à la ſauce blance 149
Aſperges en ragouſt 150
Aſperges à la creſme *ibid*
Attereaux 77

B

Baignets de moëlle 129
Baignets de pommes 130
Baignets d'artichaux *ibid*
Batteurs de pavé en ragouſt 106
Beatilles en potage 14
Beatilles en ragouſt 138
Beatilles en tourte 185
Beccaſſes roſties en potage 25
Becaſſes & Beccaſſines roſties à la broche 93
Beccaſſes en paſte 178

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Bizet roſty 89
Biſque de pigeonneaux 4
Demy Biſque 25
Blanc manger 127
trumeau de bœuf en potage, 22. en potage au Tailladin 23
Piece de Bœuf à l'Angloiſe, ou Chalonnoiſe, 48. à la Daube, 53. à la Marotte, 54. au Naturel 55
Bœuf à la Mode, 64. à l'eſtoffade 65
Langue de bœuf en ragouſt 49
Boudin blanc 43
Bouillon pour nourrir les pots 1

C.

CAilles marbrées en potage 8
Caille roſtie 88
Cailles en paſte 178
Cailleteaux roſtis 92
Canards en potage aux navets 6
Canards farcis en potage. 29
Canards en ragouſt 42
Canard ſauvage en ragouſt 107
Canard en paſter 179
Cardons d'Eſpagne 149
Champignons en ragouſt 142
Champignons farcis 143
Champignons frits *ibid.*
Champignons à l'olivier *ibid.*
Chapon au ris en potage 22

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Chapon farcy en potage, 27. aux huiſters 67. roſty, 88. roſty au creſſon 95
Cuiſſeaux de Chevreuil 71
Choux fleurs 121
Civé de Lievre 52
Cochon de laict en potage, 21. à la daube 55
Cochon farcy 71
Cochon picqué 94
Cochon de laict au naturel 95
Cochon en ragouſt 57
Coſtelettes de mouton en ragouſt 64
Creſme de Piſtache 121
Creſtes ſallées 350
Cus blancs, ou Thiaſtias roſtis 96

D

Dindonneaux roſtis 92
menus Droicts de Cerf 115

E

Eau, ou jus de mouton, veau ou chapon, 164
Eau de poulet 166
Eſpaule de mouton en ragouſt 63
Eſpaule de veau en ragouſt 62
Eſpaule de veau roſtie 106
Eſpaule de Sanglier roſtie 97
Eſpaule de Sanglier en ragouſt 70
Eſtudeaux en potage 12
Eſtudeaux deſoſſez farcis en potage, 28 roſtis 89

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

F

FAon de Biche rosty 99
Faon de Chevreuil rosty *ibid.*
Faisan rosty 87
Filet de Cerf rosty 92
Filet de Chevreuil rosty 99
Fricandeaux en potage 8
Fricandeaux en ragoust 61
Fricassée de veau 62
Foye de Chevreuil en ragoust 119
Foye de Chevreuil en ommelette 120
Foye de Veau fricassé, 59. en ragoust. 68.
picqué 69
Foye de veau rosty à la broche 107
Foye gras en ragoust 136
Foye gras sur le gril 137
Foye gras cuit dans la cendre *ibid.*
Foye gras frit en baignets 138

G

GArnitures de pistaches, de citrons, & de grenades 163
Gaudiveaux en paste 80
Gelée commune 125
Gelée de corne de Cerf 126
Gelée verte, rouge, jaune, violette, bleue 127
Genillotte rostie 87
Gradouble en ragoust 60
Grive rostie 93
Grives en ragoust 156

Haut

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Langues de mouton en paſte 179
Lapreaux en potage 18
Lapreaux en ragouſt 65
Lapreaux roſtis 91
Lapreaux en paſte 176
Levraut roſty 87
Liaiſons 159
Liaiſons d'amande, de champignons & de farine *ibid.* & 160
Liaiſons de truffes 160
Longe de veau à la marinade, 42. en ragouſt, 58. roſtie 94
Longe de Cerf roſtie 92
Longe de Chevreuil en ragouſt, 64. roſtie 93
Longue de mouton en ragouſt 101
Longe de porc à la ſauce Robert 66.

M

MAcreuſe au lard en paſte 179
Marcaſſin roſty 91
Mauviettes en potage, 20. roſties 91
Mauviettes en ragouſt 123
Merles en paſte 179
Manche d'épaules de mouton à l'olivier 47
Manche d'eſpaules de mouton en ragouſt en potage 24
Membre de mouton en potage, 33. à la Cardinale, 40. à la Daube, 51. à la Logate, 53. farcy 104
Membre de mouton à la Royale 103

Mou-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

H.

HAut coſté de veau en ragouſt 53
Haut coſté de mouton en ragouſt 101
Heron roſty 97
Hure de Sanglier 152

I

IAmbon en ragouſt 122
Iambon roſty *ibid.*
Iambon en tranche 123
Iambons de Mayence 157
Iambon en paſte 174
Iaret de veau en potage 19
Iarets de veau farcis en potage 30
Iaret de veau à l'epigramme 41
Ius de champignons 161
Ius de bœuf ou de mouton 162
Ius ou eau de mouton, veau, &c. 164

L

LAngue de bœuf en ragouſt, 49. 134
Autre façon 136
Langue de bœuf fraiſche 103
Langue de porc en ragouſt, 50. 134
Langue de porc parfumée 135
Langue de porc grillée en ragouſt *ibid.*
Langues de mouton en ragouſt, 50. 151.
frites en ragouſt & baignets, 68. roſties 74
Langues de mouton picquées, 74. & 151
Langues de mouton ſur le gril *idid.*

Lan-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Mouton aché en potage, 21. frit en potage aux navets. 24

N

NUlle 139
Nulle ambrée 140
Nulle verte *ibid.*

O

OEufs à la Portugaise, 146. Autre façon *ibid.*
Oeufs mignons 147
Oeufs filez *ibid.*
Oeufs à la Varenne, 148. Autre façon *ib.*
Oeufs à la neige *ibid.*
Oeufs à la huguenotte 149
Omelette de beatilles 117
Omelette de Iambon 144
Oreilles & pieds de Porc en ragouſt 114
Ortolans roſtis 93
Ortolans en ragouſt 134
Oyſon en potage à la purée 15
petite Oye d'oyſon en potage 16
Oyſon aux pois verds 17
Oye ſallée à la purée *ibid.*
Oyſons farcis en potage 34
Oye à la Daube, 56. en ragouſt *ibid.*
Oyſon roſty 90
Oye ſauvage & privée roſtie 95

P

PAlets de bœuf, 155. ſalez pour garder 352

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Panaſde 166
Paſte filée 131
Paſte de Citron, Paſte d'Amandes, Paſte de Piſtaches 131 132
Paſtez de Chapon deſoſſé, de gaudiveau, d'aſſiette 80
Paſtez à la Marotte, à l'Angloiſe 81. 82
Paſté à la Cardinale 82
Paſté de Venaiſon 115
Paſté de Iambon 116
Paſté de Venaiſon 160
Paſté de membre de mouton *ibid.*
Paſté à l'Angloiſe 170
Paſté de Sanglier 171
Paſté de chapon *ibid.*
Paſté de Poulet d'Inde 172
Paſté de gauviveaux 173
Paſté de perdrix *ibid.*
Paſté de jambon 174
Paſté de poitrine de veau *ibid.*
Paſté d'aſſiette 175
Paſté à la Cardinale *ibid.*
Paſté à la Marotte *ibid.*
Paſté de lapreaux 167
Paſté de poulets *ibid.*
Paſté d'alloüettes 177
Paſté de veau *ibid.*
Paſté de cailles 178
Paſté de beccaſſes *ibid*
Paſté de merles 179
Paſté de canards *ibid.*

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pasté de Macreuse au lard, *ibid.*
Pasté d'agneau, *ibid.*
Pasté de langues de mouton, 180
Pasté de chevreau chaud, 181
Pasté d'oyson, *ibid.*
Pasté de manches d'espaules, 182
Perdrix en paste, 173
Perdrix aux choux en potage, 5
Perdrix marbrées en potage, 7
Perdrix desossées farcies en potage, 34
Perdrix en ragoust, 49. à l'estoffade, 66
rosties, 88
Perdreaux rostis, 92
Perdreaux en ragoust, 156
Pets de putain, 131
Pieds de veau en ragoust, 59. fricassez, 73.
Pieds de mouton en ragoust, 59
Pigeonneaux en [illegible]sque, 4. en potage, 13.
rostis en potage, 15
Pigeons en potage aux pois verds, 18
Pigeons ramiers, 94
Pigeonneaux farcis en potage, 29
Pigeonneaux en ragoust, 43. 136. fricassez, 61. rostis, 88. 155
Pigeonneaux sallez pour garder, 354
Pluvier rosty, 92
Pois verts, 153
Poitrine de veau en potage, 20. farcie en potage, 31. à l'estoffade, 48. fritte en ragoust, 63. farcie, 100
Poitrine de veau en paste, 174

Poi-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Poitrine de mouton en aricot, 52
Porc privé, 98
Potage de ſanté, 5
Potage à la Reyne, 10
Potage à la Princeſſe, 11
Potage à la Iacobine, 11. 26
Potage de marmite, 23
Poularde en ragouſt, 43
Poularde graſſe farcie, 104
Poulets en potage garny d'aſperges, 7. en potage aux choux-fleurs, & en ragouſt, 15. en potage aux pois verds, 18. en potage au riz, 22. en ragouſt dans une bouteille, 83
Poulets farcis en potage, 28
Poulets marinez, 46. fricaſſez, 60. à l'eſtuvée. 69
Poulets de grains roſtis, 88
Poulets marinez, 123
Poulet d'Inde farcy en potage, 35. à la Framboiſe, 39. à la Daube, 51. en ragouſt. 57
Poulets d'Inde roſtis, 89
Poulets d'Inde en paſte, 172
Poulette d'eau roſtie, 95
Profiteolles en potage, 9
Poupeton 77

Q.

QUeuë de Mouton en ragouſt, 51
Queuë de Mouton roſtie, 55
Queuë de Mouton au naturel, 55

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

R

RAble de Lievre rosty, 97
Ralle rostie, 91
Ramequin de Roignon, 132
Ramequin de chair, Ramequin de fromage, Ramequin de suye de cheminée, Ramequin d'oygnon, *ibid.*
Ramequins d'aux, 134
Ramiers en potage, 9. rostis, 94
Rissoles frites, 129
Rissolles feuilletées, *ibid.*
Roignons de Belier, 154
Roignons de Belier sallez pour garder, 354. 118
Riz de veau frits,
Riz de veau picquez, & en ragoust, 118. 119.
Riz de veau en tourte, 186
le Rouge rosty, 87
Ruelle de veau en ragoust, 62

S

SAlade de Citron, 128
Salade de Grenade, 152
Sallé aux pois en potage, 18
Sarcelles à l'hypocras en potage, 12. en potage au suc de navets, 14. en ragoust, 57. rosties, 90
Sauce de poivrade, 108
Sauce verte, *ibid.*
Sauce au Lapreau, *ibid.*
Sauciſſes de blanc de perdrix, 44

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Servelats, 46

T

TEstes d'Agneaux desossées farcies, 32
Teste de veau frite en potage, 24
Teste de veau desossée, farcie en potage, 31.
Teste de veau frite en ragouſt, 69
Tetine de Chevreuil, 120
Tetine de vache, *ibid.*
Tortuës en potage, 20
Tortuës en ragouſt, 144
Tourte de lard, 78. 183
Tourte de moëlle, 78. 183.
Tourte de pigeonneaux, 79. 182
Tourte de veau, 79. 184
Tourte de franchipanne, 138
Tourte de piſtaches, 145
Tourte de beatilles, 185
Tourte de moineaux, *ibid*
Tourte d'allouettes, *ibid.*
Tourte de riz de veau, 186.
Tourte de blancs de chapon, *ibid.*
Tourte roſtie, 87
Tranche de paſté, 116
Tranche de hure, 153
Tranche de hure en ragouſt, *ibid.*
Trufles en ragouſt, 116
Trufles ſeiches, 117
Trufles au naturel, *ibid.*
Trumeau de bœuf au tailladin, en potage, 19. 22.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

V

VEau en paſte 177
Venaiſon en paſte 160

TABLE GENERALE

des Viandes maigres, des diverſes ſortes d'œufs, & des façons d'apreſter toutes ſortes de legumes, à ſervir ſur le champ, ou à garder; enſemble de quantité d'autres petites curioſitez de bouche, contenuës en ce Livre, dirigées par ordre alphabetique.

A

AChis de Carpes 234
Achis d'Anguille en paſte 329
Alloze à l'eſtuvée 246
Alloze au court bouillon, & roſtie en ragouſt *ibid.* & 286

Aman-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Amandes en tourte 338
Anguille roſtie à la ſauce verte 248
Auguile à l'eſtuvée & au ſervelaſt *ibid.*
Anguille en ragouſt 249
Anguille de mer 250
Anguile de mer à l'eſtuvée, & frite en ragouſt *ibid.*
Anguilles en paſte 264. 325
Artichaux frits 304
Artichaux à garder 344
Aſperges en potage 200
Aſperges rompuës en potage 216
Aſperges à la ſauce blanche 305
Aſperges à la creſme *ibid.*
Aſperges fricaſſées 315
Aſperges à garder 346
Attereaux de poiſſon en potage 201
Aumar au court bouillon, & à la ſauce blanche 250. 251

B

Baignets 301
Baignets de pommes 307
Baignets de grenouilles 385
Barbeaux en ragouſt 241
Barbeaux roſtis, au court bouillon, & au demy court bouillon 241. 242
Barbeaux à l'eſtuvée 243
Barbuës en caſtrolle *ibid.*
Barbuës au court bouillon 282

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Barbuës en paſte 325
Beſcard au court bouillon 284
Beſcard en paſte 324
Bette-raves 313
Bette-raves à garder 346
Beurre à garder 343.355
Blanc manger 304
Bouillie de fleur de bled 309
Bouillons maigres de pluſieurs façons 356. 359
Breſme en ragouſt 234
Breſme roſtie 288
Brochet en ragouſt 230
Brochet farcy 251
Brochet roſty à la broche 252
Brochet au bleu 288
Brochet à la ſauce 289

C

CArdes de poirée & d'artichaux, 316 317
Cardes d'artichaux ſalées pour garder, 352
Carottes 313
Carottes rouges 315
Carpe en potage 193
Carpes farcies en potage 194
Carpes roſties en potage *ibid.*
Carpe à l'eſtuvée, farcie en ragouſt, & frite en ragouſt 232.233
Carpe roſtie en ragouſt, & au demy court bouillon 233

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Carpe au bleu 292
Carpe farcie 293
Carpe en paſte 324
Carpe en tourte 332
Celeris 305
Champignons farcis en potage 197. 225
Champignons à la creſme 298
Champignons à garder 347
Cherüis 308
Chicorée blanche 316
Chicorée à garder 347
Choux en potage au laict 202
Choux en potage au pain frit 203
Choux en potage de purée *ibid.*
Choux fleurs en potage 217
Choux pour ſervir à l'entre-mets 306
Choux à garder 348
Citroüille au beurre en potage 203
Citroüille au laict en potage *ibid.* 203. 311
Citroüille en tourte 338
Concombres farcis en potage 208 314
Concombres à garder 344

E

ENtre-mets de Careſme 382
Eſcreviſſes en potage 191
Eſcreviſſes en tourte 332
Eſperlans en potage 199
Eſperlans en ragouſt 259
Eſperlans frits 294
Eſpinars en tourte 334

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Eſpinars d'entrée 377
Eſturgeon au court bouillon 283
Eſturgeon en paſte 324

F

Fidelles en potage 217
Foye de lotte 303
Foye de lotte en tourte 331
Framboiſes en potage 213

G

Gelée de poiſſon 303
Gelée verte 304
Grenoſt en potage 210
Grenoſt en ragouſt 215
Grenoſt en paſte 265
Grenoſt en caſtrolle 284
Grenouilles au ſaffran, en potage 211
Grenouilles en tourte 333

H

Harangs frais roſtis, & à la ſauce rouſſe 253
Harangs ſalez & forets 262. 263
Huiſtres en potage 210
Huiſtres au demy court bouillon ſalées 237
Huiſtres en ragouſt, en baignets, & roſties 238. 239
Huiſtres fraiſches en tourte 330
Huiſtres ſalées pour garder 350
Hure de ſaumon à la ſauce rouſſe 261
Hure de ſaumon en ſalade *ibid.*

Iam-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

I

Iambon de poiſſon, 257. 306

L

Laict avec jaunes d'œufs en potage, 205.
Laict d'amendes en potage, 225
Laittances de carpes frites, 302
Littances en ragouſt, *ibid.*
Laittances de carpes en tourte, 331
Laittuës farcies en potage, 202. 310.
Laittuës à garder, 345
Lamproye en ragouſt, ſur le gril en ragouſt, & à la ſauce douce, 247
Langouſte au court bouillon, 251
Langouſte à la ſauce blanche, *ibid.*
Lentilles en potage, 371
Lentilles d'entrée, 376
Limandes en potage, 222
Limandes en caſtrolle, frites & roſties, 243
Limandes frites en ragouſt, 285
Limandes en paſte, 327
Limandes en tourte, 329
Loſches en potage, 223
Lottes en potage, 216
Lottes en ragouſt, & frites en ragouſt 198. en paſte, 236. 269
Lottes en caſtrolle, 291
Lottes en tourte, 331
Louſtre de mer au court bouillon, & ſur le gril, 285

Ma-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

M

MAcreuſe farcie en potage 215
Macreuſe aux navets en potage 220
Macreuſe en potage, garny 221
Macreuſe en ragouſt & au court bouillon 244. 245
Macreuſe roſtie en ragouſt, & deſoſſée farcie 245
Macreaux frais roſtis 253
Macreaux ſalez 262
Marſouin au court bouillon & en ragouſt 284
Melon en tourte 335
Merluche frite & à la ſauce Robet 260
Moules en potage 209
Moules de poiſſon 258
Moruë fraiſche roſtie en ragouſt 255
Moruë au demy court bouillon 256. 287
Moruë fraiſche en ragouſt *ibid.*
Moruë de terre-neufve *ibid.*
Moruë fraiſche en paſte 326
Mouſſeron 279

N

NAvets frits en potage 204 315
Nulles 300

O

OEufs de toutes façons, de puis la page 269. juſques à la page 279
Oygnon en potage 207. avec du laict 223
Oubelon en potage 213. 310

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

P

Panets en potage 214. 312
Paſte filée 324
Paſtez de toutes façons, depuis la page 324. juſques à la page 329
Perches au court bouillon 290
Petits paſtez de poiſſon 266
Pets de putain 301
Piſtaches en tourte 335
Plies en caſtrolle, & roſties 244
Plies en paſte 267
Poireaux en potage 214
Poireaux à la purée, & en potage 221
Poires en tourte 338
Pois verts en potage 206
Pois paſſez 317
Pois verts à garder 346
Pommes fricaſſées 315. 377
Pommes au ſucre 380
Pommes en tourte 339
Potage aux herbes 191
Potage à la Reyne 195
Potage à la Princeſſe 196
Potage de profiteolles 205
Potage d'herbes ſans beurre 207
Potage de neige 208
Potage de moules aux œufs 209
Potage de ſon 212
Potage de riz 217
Potage de tailladins 218
Potage de purée aux pois verts 219

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Potage aux herbes garny de concombres 222
Potages de Careſme, & la maniere de les ſervir diverſement & d'autre façon que ceux des jours maigres ordinaires, 361 & ſuivant, juſques à 372
Pourpier à garder 345
Pruneaux 378
Purée verte en potage 219

R

Raye frite en ragouſt 258
Raye frite 286
Riſſolles 385
Rouget en potage 224
Rouget en ragouſt 254

S

Sardines de Royant 254
Saumon à la ſauce douce, en potage 211
Saumon en ragouſt, & à l'eſtuvée 235
Saumon au court bouillon 283
Saumon en paſte 324
Second de Careſme, & advis ſur iceluy 379. 381
Seiches fricaſſées 260
Serſifis 312
Servelats d'anguilles 301
Services du Vendredy Sainct 385
Soyes roſties, farcies, ſans farce, & à l'étuvée 240. 241
Solles deſoſſées & farcies en potage 198

Sol-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Solles en ragouſt 229
Solles frites 283
Solles en paſte 328
Solles à garder 349
Soupreſſe de poiſſon 257

T

TAnches en potage 193
Tanches en ragouſt 230
Tanches farcies en ragouſt 231
Tanches frites & marinées *ibid.*
Tanches au court bouillon 286
Tanches en tourte 333
Tons marins 261
Toupinambours 313
Tortuës en potage 197
Tortuës en ragouſt 306
Tourtes de laittances 267
Tourtes de pluſieurs façons & ingrediens depuis la page 329. juſques à la page 342
Tripes de moruës fricaſſées 260
Truffles 299
Truffles d'entrée 318
Truffles à garder 345
Truite ſaumonée 235.290
Truites communes 263
Truites au court bouillon 290
Truites en paſte 324
Turboſt en caſtrolle 281
Turboſt en paſte 325

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

S

VEndredy Sainct, la maniere d'appreſter les viandes qu'on y doit ſerſervir 385. & ſuivant.
Vilain en ragouſt, au court bouillon, & à l'eſtuvée 239. 240
Vives en potage 224
Vives roſties ſur le gril 282

1

TABLE DU TRAITTE des Confitures ſeiches & liquides, & autre curioſitez contenuës en ce Livre.

A

ABricots liquides 393
Autre façons d'abricots, meurs, liquides 394
Abricots ſecs *ibid.*
Abbaiſes glacées 410
Amendes vertes 402

B

BIſcuit 415
Biſcuit de Savoye 425

Pour-

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Pour faire blanchir des œillets, des roſes, & des violettes 401
Boutons de roſes ſecs 403

C

CAramel, façon de le faire 417
Ceriſes liquides 401
Citrons entiers 404
Coins liquides 418
Coins ſecs 412
Compoſte de pommes 419
Compoſte de pommes de calvile 420
Compoſte de poires *ibid.*
Compoſte de citron 423
Conſerve de roſes 395
Conſerve de citron 396
Conſerve de grenade 397
Conſerve de piſtaches *ibid.*
Conſerve de fruits *ibid.*
Cotignac d'Orleans 416
Creſme foüettée 413
Creſme cuite *ibid.*
Creſme d'Angleterre 414
Cus d'Artichaux 403

F.

FEnoüil blanc 399
Fenoüil rouge *ibid.*
Fenoüil bleu *ibid.*
Fraiſes confites 417
Framboiſes confites 418

G

GAſteaux de ceriſes, abricots, piſtaches & amendes 340. 418

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

Gelée de Groiſelles 414
Gelée de verjus *ibid.*
Gelée de pommes 415
Gelée de coins *ibid.*

H

Pour faire de l'Hypocras blanc & clairet, 412

L

Pour faire de la Limonade 411

M

Pour faire du Macaron 415
Pour faire Marmelade de pommes 420
Marons à la Limoſine 423
Pour faire du Maſſepain 406
Pour faire le Muſcadin 417

N

Pour faire des Noix blanches 405

O

Oranges confites *ibid.*

P

Paſte d'abricots 406
Paſte de ceriſes *ibid.*
Paſte de coins 407
Paſte de groiſelles & de verjus *ibid.*
Paſtes legeres 409
Paſte de neige 418
Paſte de citron 424
Ponſif 404
Prunes de toutes ſortes, liquides 401

S

Syrop de ceriſes 418

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18

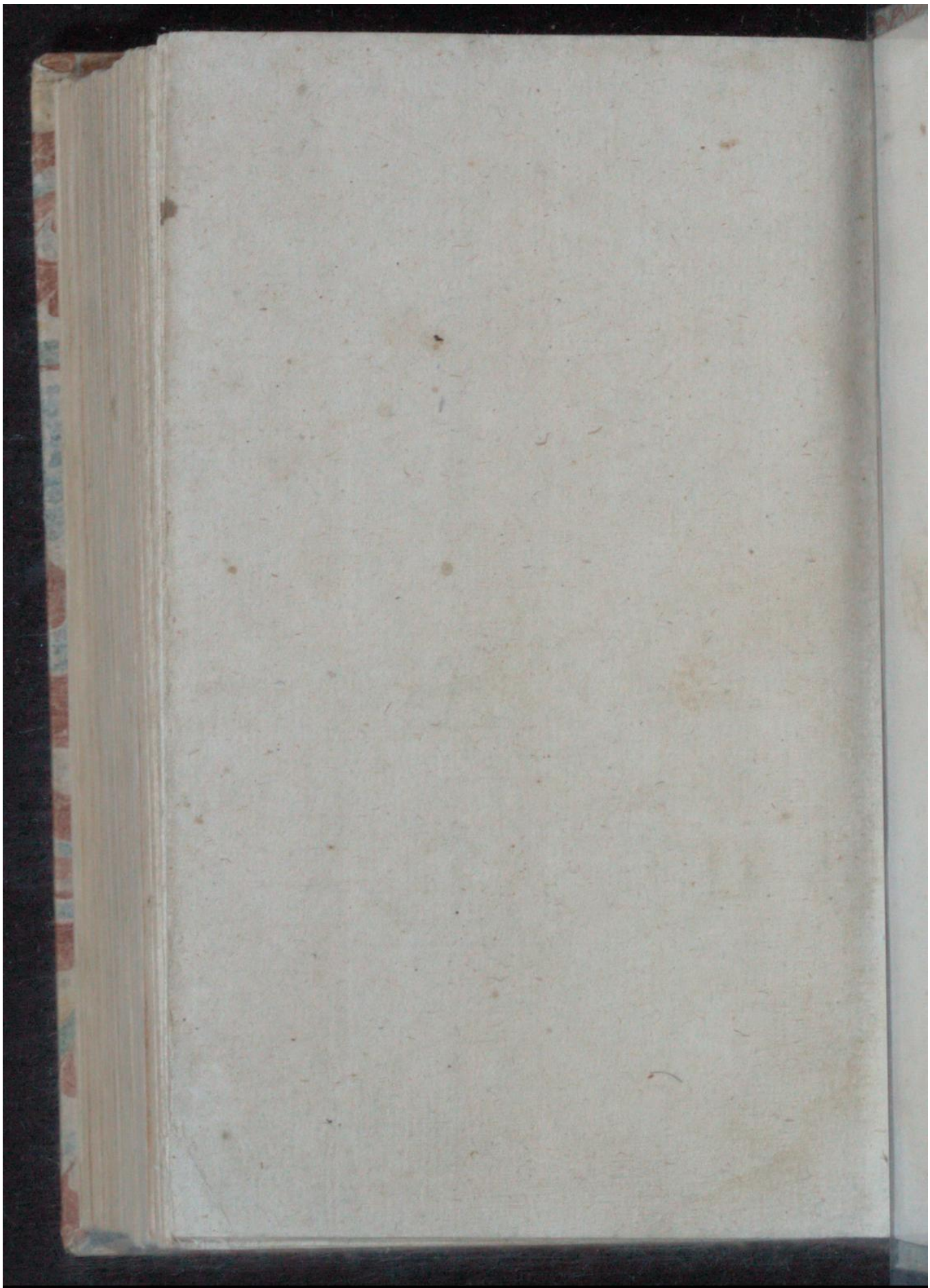
Tourte à la Combalet 410
Tranches de Iambon 398

V

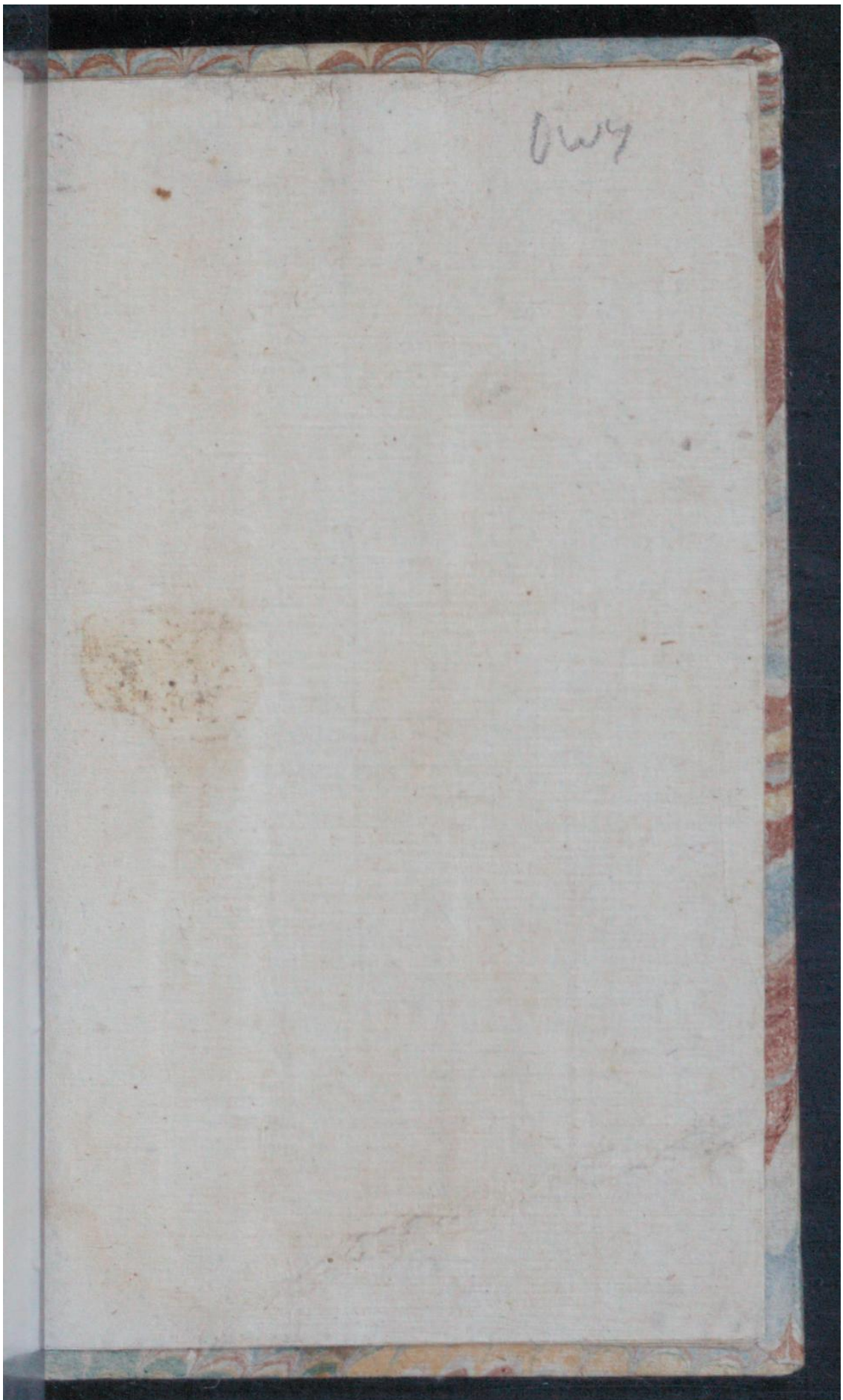
Verjus liquide 402
Verjus sec 403

FINIS.

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of Koninklijke Bibliotheek, Den Haag.
2210 G 18